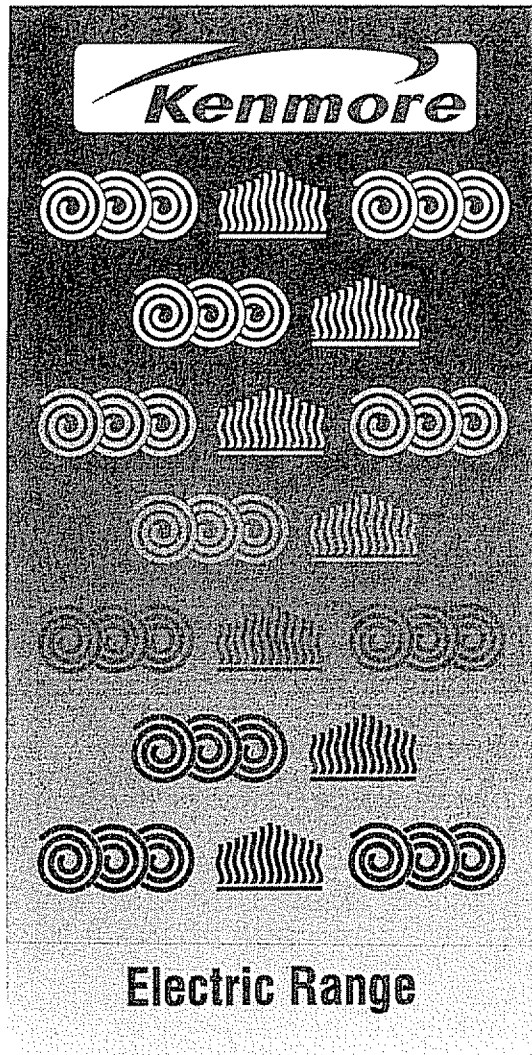


SEARS Owner's Guide



Record Your Model & Serial Numbers	Cover
Important Safety Instructions	2-4
Control Pad Functions	5
Setting the Clock & Minute Timer	6
Setting Surface Controls	7
Before Setting Oven and Warm & Ready Drawer Controls	8
Setting Oven Controls	9-11
Setting Warm & Ready Drawer Controls (some models)	12
Oven Cleaning	13-14
General Cleaning	15-17
Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)	18
Adjusting Oven Temperature	18
Avoid Service Checklist	19-20
Warranty	21
Sears Service	22

Read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about.

- Operation
- Care
- Service

Keep it in a safe place.

Read and Save These Instructions

Record Your Model and Serial Numbers

The model and serial numbers of your range are located under the lift-up cooktop. Record and retain these numbers.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and may also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ WARNING Do not use the oven for storage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.



⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.



⚠ WARNING To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is installed properly, remove the *lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

*Note: On Warm & Ready Drawer models, a metal plate at the base of the drawer prevents you from seeing if the brackets are engaged. On these models, pull forward on center back of appliance to ensure bracket(s) are engaged.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in the oven, near surface elements, or in the storage drawer (if equipped)/ Warm & Ready Drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans on or near the range. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not touch surface elements, areas near these elements, heating elements or interior surfaces of the oven/Warm & Ready Drawer (if equipped).** Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door, Warm & Ready Drawer (if equipped) and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming or heating the room.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
 - **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
 - **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch the surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
 - **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**
 - **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**
 - **Never Leave Surface Elements Unattended at High Settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
 - **Make sure drip pans or drip bowls are in place—**Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage
 - **Protective Liners—**Do not use aluminum foil to line surface unit reflector pans, drip bowls, oven bottom or any other part of the range. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.
 - **Glazed Cooking Utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
 - **Do Not Use Decorative Surface Element Covers** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the surface unit is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.
- ⚠ CAUTION** Cold temperatures can damage the electronic control. When using the appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be certain the unit has been in temperatures above 32°F for at least 3 hours before turning on the power to the appliance
- **IMPORTANT—Do not attempt to operate the range during a power failure. If the power fails, always turn off the range.** If the range is not turned off and the power resumes, surface units will begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil. Once the power resumes, reset the clock and oven functions

Important Instructions for Using Your Cooktop

- **Know which knob controls each surface heating element.**
- **Use proper pan size—**This appliance is equipped with one or more surface elements of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Should Not Extend Over Adjacent Surface Elements—**To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important Instructions for Using Your Oven/ Warm & Ready Drawer (some models)

- **Use Care When Opening the Oven Door or Warm & Ready Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven/Warm & Ready Drawer. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/Warm & Ready Drawer (some models).
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vents through the left rear surface element. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven/Warm & Ready Drawer Racks.** Always place racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot oven element or interior of the oven/Warm & Ready Drawer. Remove all utensils from the rack before removing rack.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid or Warm & Ready Drawer with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb (some models) with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the range or turn off the power to the range before removing and replacing the light bulb.

Important Instructions for Cleaning Your Range

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners/aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury.

Self-Cleaning Ovens:

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the oven listed in this owner's guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Control Pad Functions

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.

CLEAR PAD— Used to cancel any function previously entered except the time of day and minute timer. Push **CLEAR** to stop cooking.

BAKE PAD— Used to enter the normal baking mode temperature.

VARI BROIL PAD— Used to select the variable broil function.

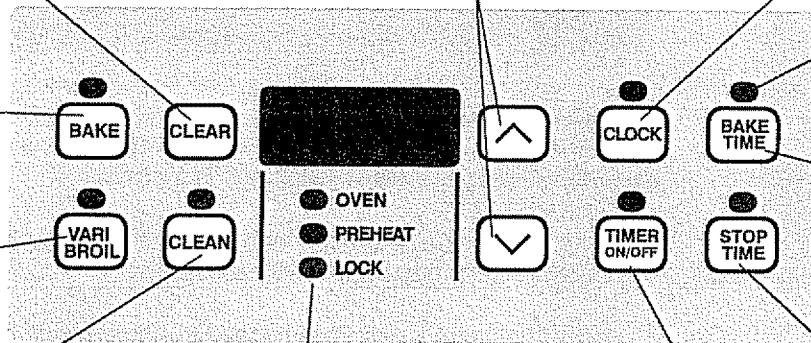
CLEAN PAD— Used to select the self-cleaning cycle.

UP and DOWN ARROW PADS— Used along with the function pads to select oven temperature, cooking time, stop time (when programming an automatic stop time), time of day, clean time and minute timer.

CLOCK PAD— Used to set the time of day.

FEATURE INDICATOR LIGHTS— These light to show which feature is in use.

BAKE TIME PAD— Used to enter the length of the baking time.



OVEN, PRE-HEAT & LOCK LIGHTS— The "OVEN" light will glow each time the oven element turns on to maintain the set oven temperature. The "PREHEAT" light will glow when the oven is first set to operate, or if the desired temperature is reset higher than the actual oven temperature. The "LOCK" light will flash until the door locks when the self-clean cycle is in use. It glows constantly after the door locks.

TIMER ON/OFF PAD— Used to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.

STOP TIME PAD— Used to set the desired stop time for baking. Can be used with **BAKE TIME** to program a delayed bake cycle.

The oven can be programmed to:

- Bake normally
- Time bake
- Vari Broil
- Self-clean

For a silent control panel:

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Push and hold **STOP TIME**. After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pushed. To return the sound, push and hold **STOP TIME** again for 7 seconds until 1 beep is heard.

Note: The control will return to the audible mode after a power outage.

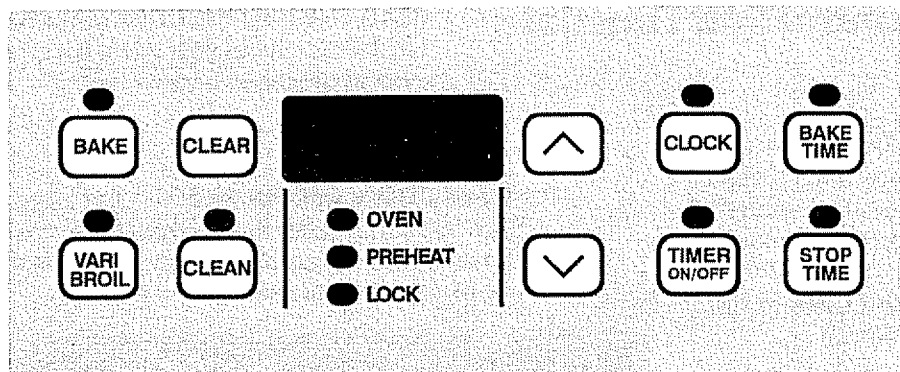
Temperature conversion:

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (65°C to 287°C).

To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F (control should not be in a Bake or Clean mode):

1. Push **VARI BROIL**. "— — —" appears in the display.
2. Push and hold the **UP ARROW** until "HI" appears in the display.
3. Push and hold **VARI BROIL** until °F or °C appears in the display.
4. Push the **UP or DOWN ARROW** to change °F to °C or °C to °F.
5. Push any function pad to return to normal operating mode.

Setting the Clock and Minute Timer



To Set the Clock

When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash "12:00".

1. Push **CLOCK**.
2. Within 5 seconds, push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the correct time of day appears in the display.

Note: The clock cannot be changed during any timed bake or self-clean cycle.

To Set the Minute Timer

1. Push **TIMER ON/OFF**.
2. Push the **UP ARROW** to increase the time in one minute increments. Push and hold the **UP ARROW** to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
Note: If you push the **DOWN ARROW** first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer count down in minutes until one minute remains. Then the display will count down in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. It will then continue to beep 3 times every 60 seconds until **TIMER ON/OFF** is pushed.

Note: The minute timer does not start or stop cooking. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or during any of the other oven functions. When the minute timer is in use with any other mode, the minute timer will be shown in the display. To view other functions, push the function pad for that mode.

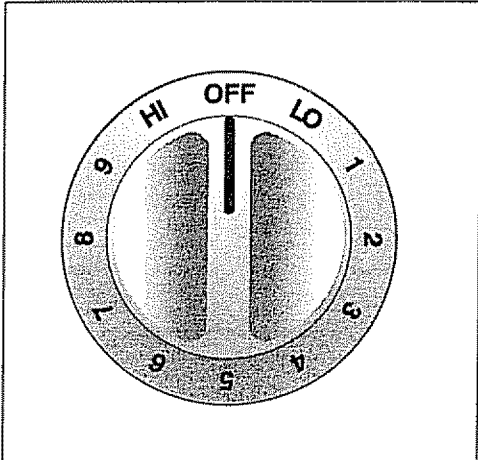
To Change the Minute Timer while it is in use:

While the timer is active and shows in the display, push and hold the **UP or DOWN ARROW** to increase or decrease the time.

To Cancel the Minute Timer before the set time has run out:

Push **TIMER ON/OFF**.

Setting Surface Controls



The surface control shown above may not look identical to the surface control on your range. It is only representational.

To Operate the Surface Element

1. Place cooking utensil on the surface element.
2. Push in and turn the Surface Control knob in either direction to the desired setting. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed.
3. When cooking is completed, turn the surface element off before removing the pan. Note: The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at the signal light(s) when cooking is finished is an easy check to be sure all control knobs are turned off.

The suggested settings found in the chart below are based on cooking in medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Setting	Type of Cooking
HIGH (HI)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH (7-9)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
MEDIUM (4-6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
MEDIUM LOW (1-3)	Keep foods cooking, poach, stew
SIMMER (LO)	Keep warm, melt, simmer

Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the element.

Before Setting Oven and Warm & Ready Drawer Controls

Oven Vent Location

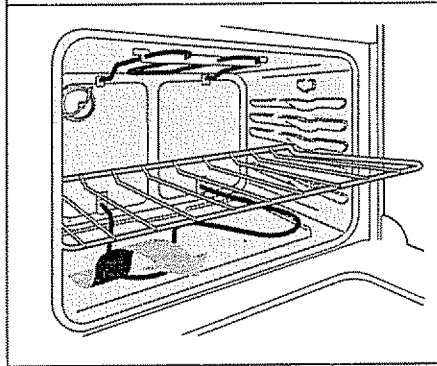
The oven is vented under the **left rear surface element**. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

Arranging Oven Racks

(Some models may have one rack.) Always arrange oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven). Always use oven mitts when using the oven.

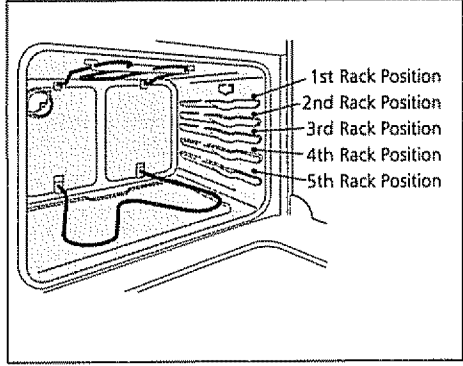
Removing & Replacing Oven Racks

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



Arranging Oven Racks with 5 Rack Positions

To bake on one rack, place the rack on position 3 or 4. **To bake on two racks (some models)**, place the racks on positions 2 and 4.

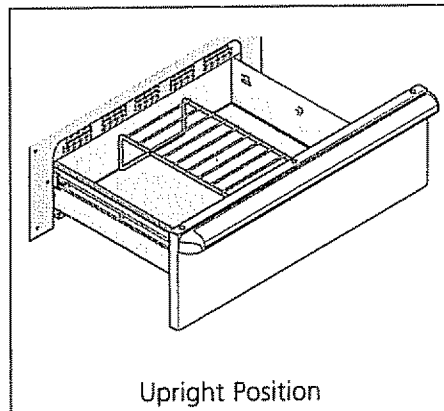


Arranging Warm & Ready Drawer Rack Positions (some models)

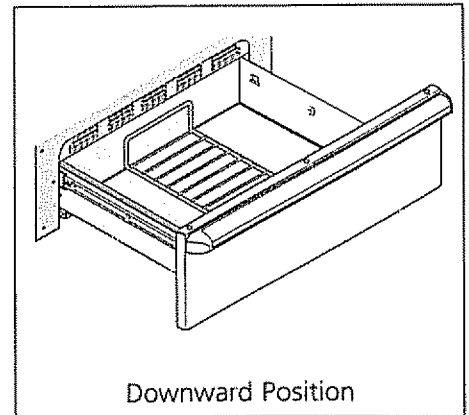
Set the Warm & Ready Drawer rack in the vertical position as shown below.

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish under)
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty dinner plates (for example, rolls or pastries and dinner plates).

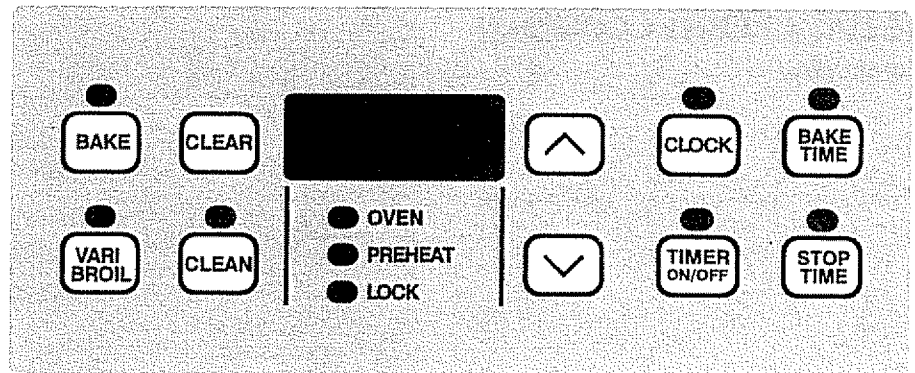


Upright Position



Downward Position

Setting Oven Controls



To Set or Change the Temperature for Normal Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (65°C to 287°C).

To Set the Controls for Normal Baking:

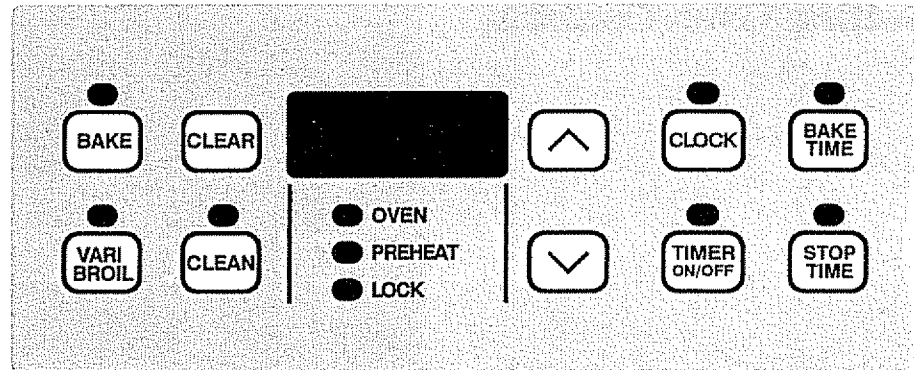
1. Push **BAKE**. "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, push the **UP or DOWN ARROW**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **UP or DOWN ARROW**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. As soon as the **UP or DOWN ARROW** is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the control will beep 3 times.
4. To cancel the baking function, push **CLEAR**.

To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. If you are using the minute timer, push **BAKE** and make sure the bake temperature is displayed.
2. Push the **UP or DOWN ARROW** to increase or decrease the set temperature.

Setting Oven Controls

(continued)



CAUTION Use caution when using the automatic timer. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

To Set the Automatic Timer (Timed Bake Feature)

The **BAKE TIME** and **STOP TIME** controls operate the Timed Bake feature. The automatic timer will turn the oven on and off at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically or to begin baking at a later time with an automatic shutoff.

To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically:

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Push **BAKE**.
4. Within 5 seconds, push the **UP or DOWN ARROW**. The display will show "350°F (177°C)." By holding the **UP or DOWN ARROW**, the temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
5. Push **BAKE TIME**. "0:00" will flash in the display.
6. Push the **UP or DOWN ARROW** until the desired amount of baking time appears in the display.

Once the Controls are Set:

- a. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
- b. The oven temperature will show in the display.

When the Set Bake Time Runs Out:

- a. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
- b. The control will beep 3 times every 60 seconds until **CLEAR** is pushed.

To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically

Follow steps 1-6 above, THEN:

7. Push **STOP TIME**. The earliest possible stop time will flash in the display.
8. Push the **UP or DOWN ARROW** until the desired stop time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will start in order to finish at the time you have set.

When the Set Bake Time Runs Out:

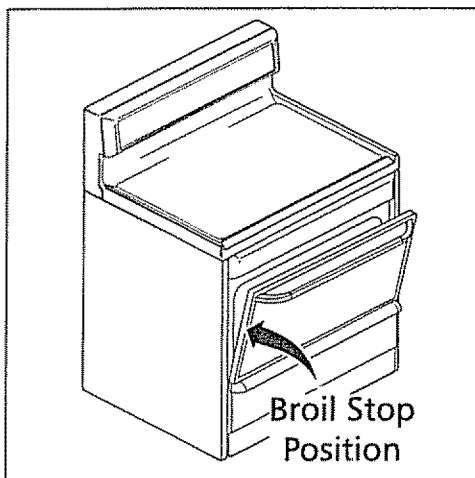
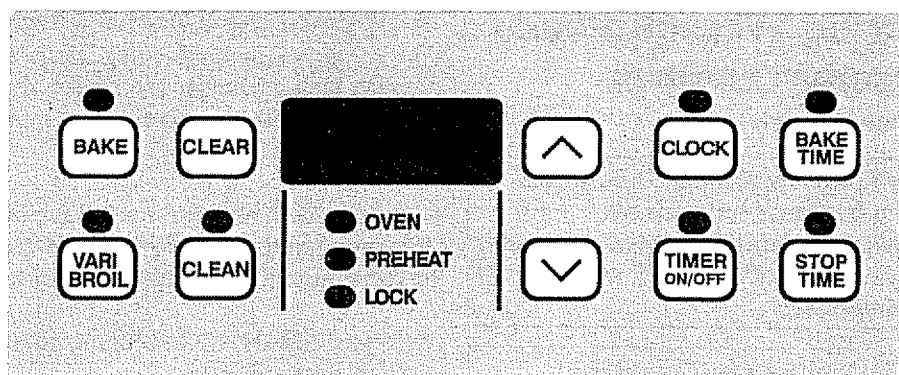
- a. "END" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
- b. The control will beep 3 times every 60 seconds until **CLEAR** is pushed.

To Change the Oven Temperature or Bake Time after Baking has Started:

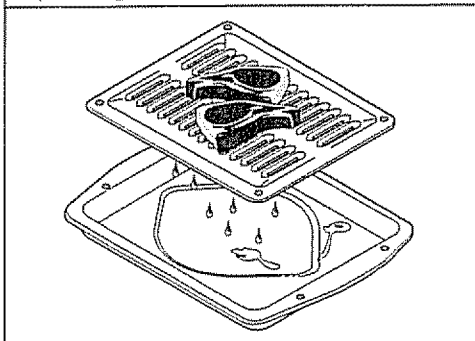
1. Push the function pad you want to change.
2. Push the **UP or DOWN ARROW** to adjust the setting.

Setting Oven Controls

(continued)



The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without its grid. **DO NOT** cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.



To Broil

1. Arrange oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the chart below.

Rack Position From Top	Food
1	Rare steaks
2	Ham slices, fish, medium steaks, hamburgers and chops
3	Well-done foods such as chicken and lobster

2. Push **VARI BROIL**.
3. Push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** until the desired broil setting level appears in the display. Push the **UP ARROW** for **HI** broil or the **DOWN ARROW** for **LO** broil. Most foods can be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. Place the grid on the broiler pan, then place the food on the grid. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat could ignite.
5. Place the pan on the oven rack. **Close the oven door to the broil stop position when broiling.**
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. When broiling is finished, push **CLEAR**.

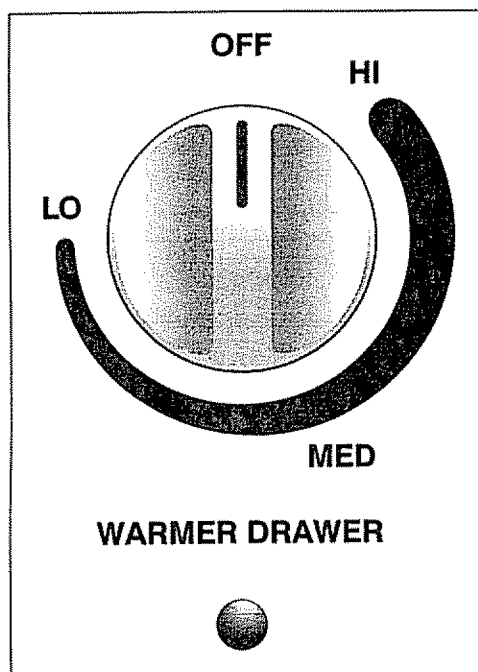
CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Setting Warm & Ready Drawer Controls

(some models)

Use the Warm & Ready Drawer to keep hot foods hot such as: vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits and rolls, pastries and heated dinner plates.

The Warm & Ready Drawer is equipped with a catch which may require extra force when opening and closing the drawer.



**Warm & Ready Drawer
Recommended Food Settings
Chart**

<u>Food Item</u>	<u>Setting</u>
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Pork Chops	HI
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Fried Foods	HI
Vegetables	MED
Pizza	HI
Biscuits	MED
Rolls, soft	LO
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Empty Dinner Plates	LO

To Operate the Warm & Ready Drawer

Your range is equipped with a Warm & Ready Drawer. The purpose of the Warm & Ready Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warm & Ready Drawer.

All food placed in the Warm & Ready Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.**

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven use in the Warm & Ready Drawer.

CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warm & Ready Drawer as cookware and plates will be hot.

Indicator Light

The indicator light is located below the thermostat control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The Warm & Ready Drawer will not operate during the self-clean cycle. The indicator light will not come on during the self-clean cycle.

To Set the Thermostat Control

The thermostat control is used to select the temperature of the Warm & Ready Drawer. It is located on the control panel. To set the thermostat, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO.

1. Select the temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. When done, turn the thermostat control to OFF.

Temperature Selection

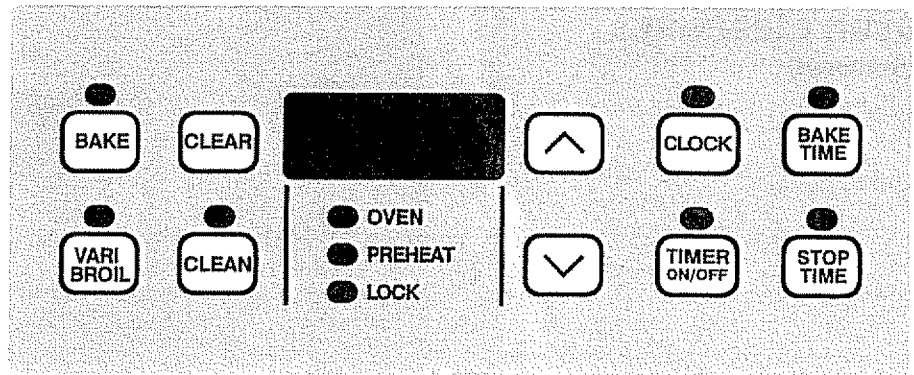
Refer to the chart in the side column for recommended settings. If a particular food is not listed, start with the medium setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil.

Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium setting.

When a combination of foods are to be kept warm (for instance, a meat with 2 vegetables and rolls), use the highest setting.

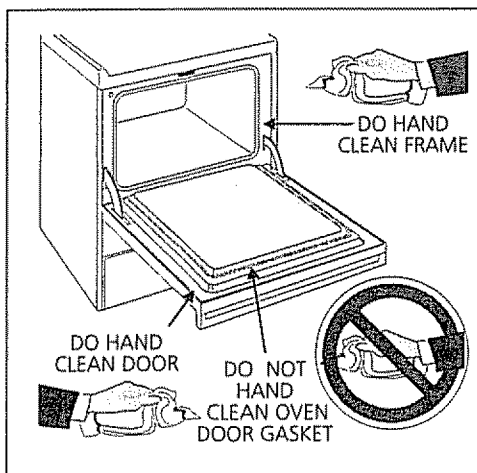
Refrain from opening the Warm & Ready Drawer while in use to eliminate loss of heat from the drawer.

Oven Cleaning



CAUTION During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

CAUTION **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).



Self-Cleaning Oven

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

1. Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before precleaning.
- Wear rubber gloves when precleaning and while wiping up the residue after the self-clean cycle.
- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.

2. Remove the broiler pan, its insert, and all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.

3. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).

4. Remove any excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.

5. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

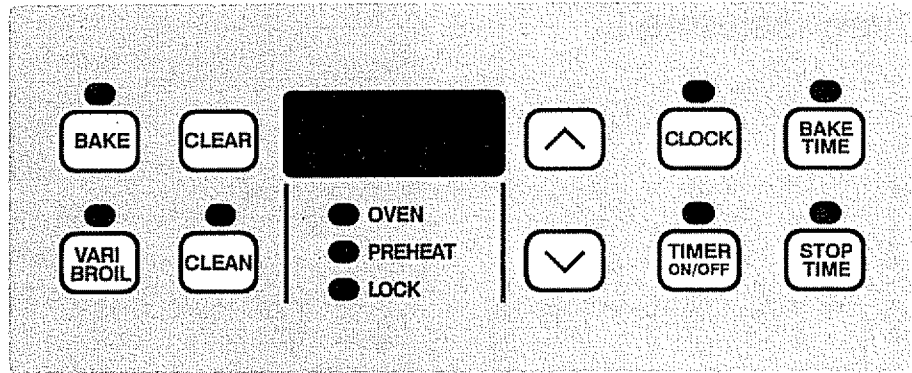
Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire:

1. Push **CLEAR**.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Correct the condition which caused the smoking.
4. Restart the self-clean cycle once all conditions have been corrected.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed. The oven may still be **VERY HOT**.

Oven Cleaning (continued)



CAUTION Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

To Start the Self-Clean Cycle

We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average to heavy soils** (to assure satisfactory results).

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle:

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Push **CLEAN**. "— — —" appears in the display.
3. Push the **UP ARROW** until "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle, or push the **DOWN ARROW** until "2:00" appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as the **UP or DOWN ARROW** is released, "CLn" appears in the display.
5. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "LOCK" indicator light will flash. **DO NOT** open the door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the lock to close).
6. The "LOCK" light will glow until the cleaning cycle is completed or cancelled, and the oven temperature has cooled.

When the Self-Clean Cycle is Completed:

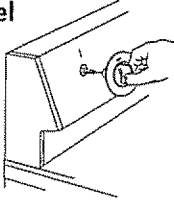
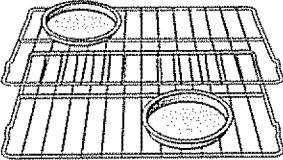
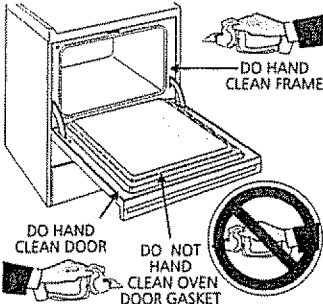
1. The time of day will appear in the display window and the "LOCK" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed. The oven may still be **VERY HOT**.

General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Range

Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is cool. **Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleanings will reduce the number of major cleanings later.**

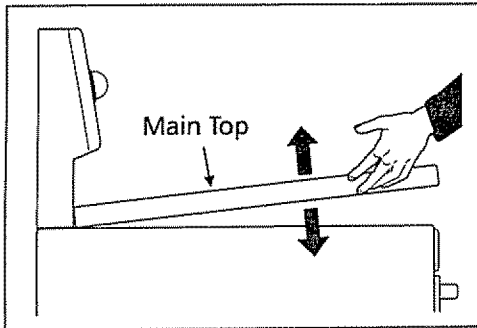
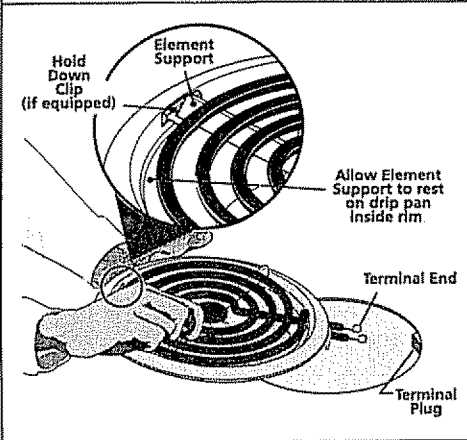
Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth
Glass, Paint and Plastic Control Knobs, Body Parts and Decorative Trim	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Control Panel 	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Porcelain Enamel Cooktop, Under Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner, Warm & Ready Drawer (if equipped)	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Stainless Steel, Chrome Decorative Trim	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a dishcloth. Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse. Cleaners made especially for stainless steel are recommended. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.
Oven Racks 	Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
Oven Door 	To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water. DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.

General Cleaning

(continued)

CAUTION Be sure the range is cool before removing elements or drip bowls.

Be careful not to bend terminal ends when replacing elements after cleaning.



CAUTION When lowering the lift-up range top, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **DO NOT** drop or bend the range top when raising or lowering. This could damage the surface.

Surface Elements and Drip Bowls

Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip pans easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cool element may be cleaned with a damp cloth—any remaining soil will burn off the next time the element is used. **Never immerse a surface element in water.**

To Remove the Surface Elements and Drip Bowls

- 1 Lift the edge of the drip bowl across from the terminal end. **Lift the surface element and drip bowl together** just enough to clear the cooktop.
- 2 While holding the drip bowl and surface element, gently pull the terminal end out from the terminal plug. If equipped, **DO NOT** remove the hold down clip from the drip bowl.

To Clean Drip Bowls

Wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard to remove, burned on soil can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a lightly diluted liquid cleanser or a solution of ammonia and water (1/2 cup ammonia to 1 gallon of water). A nylon scrubber may be used after soaking. **DO NOT** use abrasive cleaners or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

To Replace Drip Bowls and Surface Elements

- 1 Slide the terminal end on the element through the opening in the drip bowl.
- 2 Align the element support to rest on the rim inside the drip bowl. If your drip bowl is equipped with a hold down clip, align the element support opposite the terminal end with the slot in the hold down clip, and snap into place.
- 3 After the element is positioned in the drip bowl, line up the terminal end with the terminal plug as shown.
- 4 Hold the surface element and drip bowl together as level as possible and firmly push the terminal end into the terminal plug. Make sure element terminal is seated properly into terminal plug. Make sure the surface element is level to reduce the hazard of pans sliding off the element.

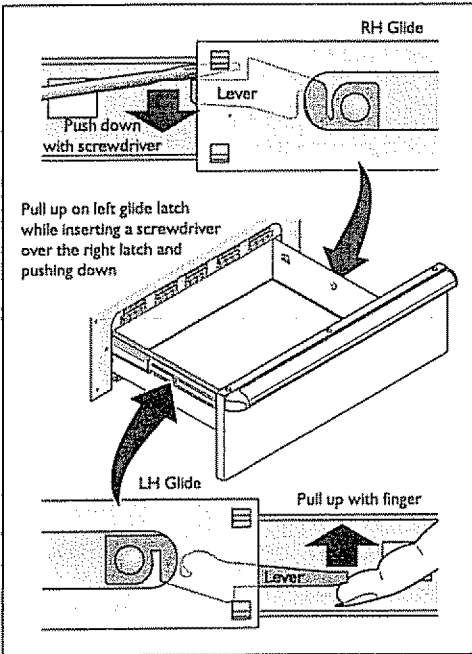
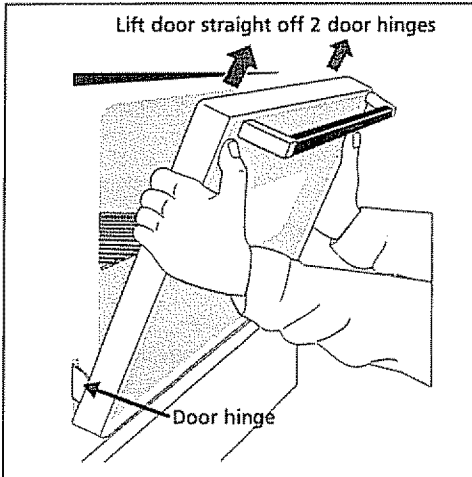
To Raise the Top for Cleaning

- 1 Grasp the sides and lift from the front. Lift-up rods will support the top in its raised position. Only lift the top high enough to allow the support rods to snap into place.
- 2 Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
- 3 To lower the top, gently push back on each rod to release the notched support. Hold the range top and slide the range top down into the range frame.

General Cleaning

(continued)

CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.



WARNING
Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the Warm & Ready Drawer.

To Remove and Replace Oven Door

To Remove Oven Door

1. Open the door to the quarter-open position. Grasp the door firmly on both sides and lift up and off the hinges.
2. To clean oven door, follow the instructions provided in the cleaning chart under **General Cleaning**.

To Replace Oven Door

1. Be sure the hinge arms are in the quarter-open position. Be careful if pulling the hinges open by hand. The hinges may snap back against the oven frame and could pinch fingers.
2. Hold the door at the sides near the top. Insert the hinge arms into slots at the bottom of the door.
3. Hinge arms must go into the range slots evenly. The hinge arms should be inserted into the bottom corners of the door as far as they can go.
4. If the door is not in line with the oven frame, remove it and repeat the above steps.

To Remove and Replace Warm & Ready Drawer

To Remove Warm & Ready Drawer:

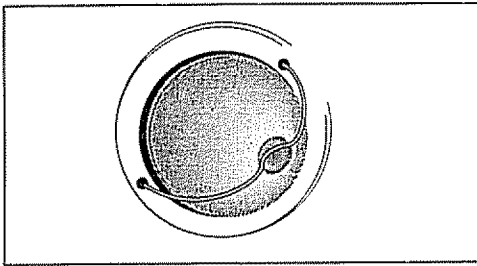
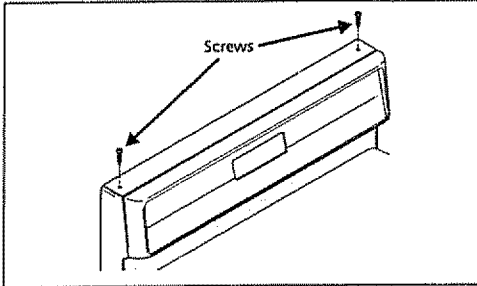
1. **CAUTION** Turn power off before removing the Warm & Ready Drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate the latches on both sides of the Warm & Ready Drawer. The left latch is visible. However, the right side is not and is located inside the drawer glides.
4. Pull up on the left glide latch while inserting a screwdriver over the right latch and pushing down.
5. Pull the drawer away from the range.
6. To clean Warm & Ready Drawer, see "Porcelain Enamel" in the cleaning chart on page 15.

To Replace Warm & Ready Drawer:

1. Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the drawer.
2. Push the drawer back into the range.

Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)

CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing the surface or oven lights. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.



To Change the Cooktop Light (some models)

1. Turn power off at the main source or unplug the range.
2. Remove Phillips® Head screws (2) that secure the light cover and then lift the light cover off
3. Remove bulb by rolling back and up. Install the new bulb by sliding down and rolling forward into place.
4. Re-install light cover and secure with Phillips® Head screws (2).

To Change the Oven Light (some models)

On some models, the oven light automatically turns on when the door is opened. Some models have a switch located on the control panel to turn on the light. The oven light is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven light:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield
3. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock(if equipped) will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in this Owner's Guide.

Adjusting Oven Temperature

Note: The adjustments made will not change the self-cleaning temperature.

The temperature in the oven has been set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

To Adjust Oven Temperature:

1. Push **BAKE**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pushing and holding the **UP ARROW**.
3. Within 2 seconds, push and hold **BAKE** until the special 2 digit display appears. Release **BAKE**. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "00".
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (17°C), in 5°F (1°C) steps, by pushing and holding the **UP** or **DOWN ARROW**. Adjust until the desired amount of offset appears in the display.
5. When you have made the desired adjustment, push **CLEAR** to go back to the time of day display. When adjusting oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.

Avoid Service Checklist

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance

This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among its many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors its internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop operation, beeping and flashing an error code of F1 or F3 in the display window

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.

Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.

Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.

If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.

Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.

Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.

Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.

Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.

Oven control beeps and displays F1 or F3.

Electronic control has detected a fault condition. Push **CLEAR** to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number, push **CLEAR** and contact authorized servicer.

Surface element too hot or not hot enough.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface element to be used.

Surface element does not heat.

Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy- and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.

No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this **Avoid Service Checklist**.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface element to be used.

Element not making contact in block. Follow instructions under "Surface Elements and Drip Bowls" in the **General Cleaning** section.

Entire oven does not operate.

Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.

Service wiring is not complete. Contact your dealer, installing agent or authorized servicer.

Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

Cooktop and/or Oven lights (some models) do not work.

Replace or tighten bulb. See **Changing Cooktop and/or Oven Lights (some models)** in this Owner's Guide for instructions.

Oven smokes excessively during broiling.

Control(s) not set properly. Follow instructions under **Setting Oven Controls**.

Make sure oven door is opened to **broil stop position**.

Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.

Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.

Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.

Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.

Poor baking results.

Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **Adjusting Oven Temperature** in this Owner's Guide.

Self-cleaning cycle does not work.

Control(s) not set properly. Follow instructions under **Oven Cleaning**.

Self-cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under **Oven Cleaning**.

Soil not completely removed after self-cleaning cycle.

Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

Flames inside oven or smoking from vent.

Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.

Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the **Oven Cleaning** section.

Kenmore® Range Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

If the product is subjected to other than private family use, the above warranty is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

**To Further Add To The Value Of Your Range,
Buy a Sears Maintenance Agreement.**

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts	W	MA	MA
2. Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Your Kenmore Range is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. Yet any home appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the numerous benefits our Sears Maintenance Agreement offers over and above those provided by our Sears Warranty.

For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement call 1-800-827-6655.

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio - 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call

Au Canada pour tout le service ou les pièces - **1-800-665-4455**

For repair or replacement parts you need:

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio - 1-800-659-7084

For the location of a Sears Parts and Repair Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

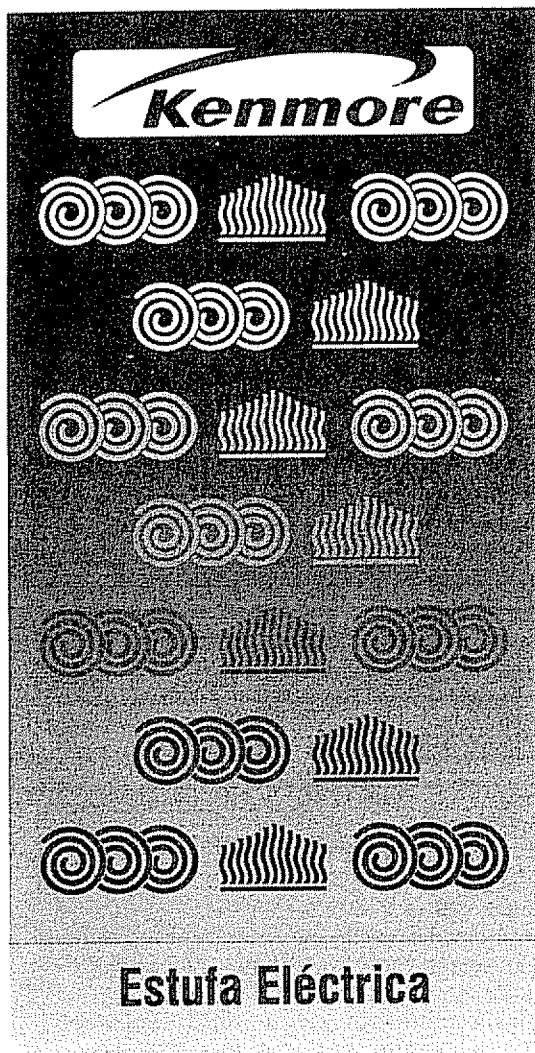
**For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement
or to inquire about an existing Agreement:**

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of Sears.™



Registre su modelo y número de serie	Portada
Instrucciones importantes sobre la seguridad	2-4
Funciones del panel de control	5
Reglaje del reloj y del minutero	6
Ajuste de los controles de la superficie	7
Antes de ajustar del horno y del Cajón de Calentar y Retener	8
Ajuste de los controles del horno	9-11
Reglaje de los controles del Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos)	12
Limpieza del horno	13-14
Limpieza general	15-17
Cómo cambiar las bombillas de la estufa y/o del horno (algunos modelos)	18
Ajuste de la temperatura del horno	18
Lista para evitar las llamadas de servicio	19-20
Garantía	21
Servicio Sears	22

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Este manual contiene información importante sobre:

- La operación
- El cuidado
- El servicio

Lea y guarde estas instrucciones

Registre su modelo y número de serie

En el espacio siguiente registre el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa ubicada debajo de la cubierta abatible de la estufa.

Modelo número: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Guarde estas instrucciones para consulta futura.

Esta guía contiene símbolos e instrucciones importantes sobre la seguridad. Enseguida, se da una breve explicación sobre el uso de estos símbolos. Por favor preste atención especial a estos símbolos y siga todas las instrucciones. Esta es una explicación breve del uso de estos símbolos.

⚠️ ADVERTENCIA Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar serios daños corporales, muerte o daños materiales

⚠️ PRECAUCIÓN Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar daños corporales o materiales

- Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar la estufa. Después de haberla desempacado destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- **Instalación correcta—Asegúrese que un técnico calificado instale y ponga a tierra su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales.** Instale su aparato solamente de acuerdo a las instrucciones impartidas en la literatura adjunta correspondiente a esta estufa

Pídale a su proveedor que le recomiende un técnico calificado, así como un servicio de reparación autorizado. Para los casos de emergencia, aprenda a desconectar el suministro eléctrico de su estufa, ya sea sirviéndose del interruptor de circuito o de la caja de fusibles

- **Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden.** Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios; así se reducirá el riesgo de lesiones personales y de daños a la estufa
- **Nunca modifique ni altere la construcción de una estufa quitándole sus patas niveladoras, los paneles, el revestimiento de los alambres, los tornillos, los soportes antivuelco ni sus tornillos, ni cualquier parte del producto.**

⚠️ ADVERTENCIA Escalar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones de consideración y también puede dañarse la estufa. No permita que los niños se trepen sobre la estufa o jueguen a su alrededor. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría provocar el que la estufa se volteara, lo que a su vez daría por resultado quemaduras graves u otros daños corporales.

⚠️ ADVERTENCIA No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima de la estufa o en su parte posterior. Los niños que se subieran sobre la estufa para alcanzar objetos podrían resultar gravemente lesionados



⚠️ ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Esto podría resultar en lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivuelco que se ha empacado junto con esta estufa.
- Lea las instrucciones de instalación.

⚠️ ADVERTENCIA Para evitar que la estufa se incline, la estufa debe ser asegurada por los soportes antivuelco que son incluidos con la estufa. Estos soportes deben ser adecuadamente instalados. Para averiguar que los soportes se instalen adecuadamente, quite *el panel inferior o el cajón de almacenaje para averiguar que los soportes antivuelco se engranen correctamente. Refiera a las Instrucciones de Instalación para saber la instalación apropiada de los soportes antivuelco.

*Nota: En los modelos con un cajón de calentar y retener, un plato de metal a la base del cajón impide que usted pueda ver los soportes para verificar el engranaje. En estos casos, tire el centro del fondo del aparato hacia adelante para asegurarse de que los soportes se engranen.

- **Almacenamiento dentro o sobre el aparato—No deben almacenarse materiales quemables en el horno de la estufa, cerca de los quemadores, ni en su gaveta (si hay) o en el Cajón de Calentar y Retener (si hay).** Esto incluye artículos de papel, plástico y de tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos quemables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o encima de la estufa. Los materiales quemables pueden explotar y causar incendios o daños a la propiedad. No utilice el horno ni el Cajón de Calentar y Retener (si hay) para almacenamiento
- **No deje a los niños solos. Nunca hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el sitio en el que se está usando un aparato.** Nunca les permita sentarse o pararse en ninguna parte de un aparato
- **No toque los quemadores de superficie, las áreas cercanas a esos quemadores, el quemador del horno o las superficies interiores del horno o el Cajón de Calentar y Retener.** Las áreas cercanas a los quemadores de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de tela o material quemables toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse. Entre ellas se cuentan la cubierta de la estufa, las aberturas de los respiraderos del horno y las superficies cercanas a los respiraderos, la puerta y la ventana del horno
- **Póngase ropa adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando la estufa.** No deje que su ropa ni otros materiales quemables entren en contacto con superficies calientes

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA Nunca use su estufa para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo.

- No vierta agua ni harina sobre el fuego provocado por grasa— Ahogue las llamas con la tapa de una olla, o con bicarbonato de sosa, un producto químico seco o un extinguidor a base de espuma.
- Cuando caliente manteca o grasa, obsérvela de cerca. La manteca o la grasa pueden incendiarse si se calientan demasiado.
- Use solamente manoplas o agarraderas secas—Cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas, pueden causar quemaduras resultantes del vapor. No deje que dichos protectores toquen los quemadores calientes ni las resistencias interiores del horno. Al asir utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.
- No caliente envases de comida sin antes abrirlos—La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar lesiones.
- Desmonte la puerta del horno de cualquier estufa que no se use porque se va a almacenar o desechar.

⚠️ PRECAUCIÓN Las temperaturas altas pueden dañar el control electrónico. Cuando se use el aparato por primera vez, o cuando el aparato no ha sido usado por un período de tiempo largo, asegúrese de que la unidad ha estado en temperaturas por encima de 32°F por lo menos 3 horas antes de conectar la electricidad al aparato.

- **IMPORTANTE**—No intente usar su horno cuando haya ocurrido una falla eléctrica. Si la corriente eléctrica falla, apague el horno. Si no se ha apagado el horno y luego vuelve la corriente, el aparato comenzará a funcionar de nuevo. Entonces, la comida que se había dejado a cocer podría quemarse o echarse a perder.

Instrucciones importantes para el uso de la cubierta de su estufa

- Familiarícese con las perillas que controlan cada quemador de superficie.
- Utilice una cacerola de tamaño adecuado—Este aparato tiene uno o más quemadores de superficie de varios tamaños. Seleccione utensilios con el fondo plano lo suficiente grande para cubrir la superficie del elemento quemador. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una porción del quemador al contacto directo y puede resultar en un encendido de ropa. Una relación adecuada entre quemador y utensilio también mejorará la eficacia del producto.
- Los mangos de los utensilios deben quedar hacia adentro y no tienen que estar extendidos encima de los quemadores adyacentes—Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, hay que colocar su mango de tal manera que quede volteado hacia adentro y no sobre los quemadores adyacentes.
- No sumerja ni remoje elementos de quemador separables—Los quemadores nunca se deben sumergir en agua. Los quemadores se autolimpian durante el funcionamiento normal.
- Nunca deje desatendidos los quemadores cuando están funcionando a alta temperatura—Lo que al hervir causa humo o desbordamientos de grasa puede provocar la ignición. Asimismo, una cacerola que se ha dejado hervir hasta secarse puede derretirse.
- Asegúrese de que los recipientes de goteo están bien ubicados—La ausencia de estos recipientes durante la cocción pueden causar daños al alabrado o a los componentes que están debajo.
- Revestimientos de protección—No use hojas de aluminio para proteger las bandejas de los quemadores de superficie, el fondo del horno o en cualquier otra parte del aparato. Solamente use laminilla de aluminio como se recomienda para cocer, para cubrir el alimento siendo cocido. Otros usos de revestimientos protectores o laminilla de aluminio puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.
- Utensilios de cocina vidriados—Solamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro y otros utensilios vidriados se pueden utilizar sobre la cubierta de la estufa sin romperse a causa de cambios de temperatura súbitos. Vea las recomendaciones del fabricante acerca de su uso sobre la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas decorativas para los quemadores de superficie. Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y puede derretirse. Usted no podrá ver que el quemador está encendido. Se quemará si toca las cubiertas calientes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA SEGURIDAD

Instrucciones importantes para usar su horno/ Cajón de Calentar y Retener (si hay)

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o el Cajón de Calentar y Retener**—Manténgase a un lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar comida del horno/Cajón de Calentar y Retener o al volver a meterla.
- **Mantenga los ductos de aireación del horno sin obstrucciones.** El horno se ventila debajo del tablero posterior. Tocar las superficies de ese área cuando el horno está funcionando puede provocar quemaduras graves. Tampoco coloque artículos de plástico, o sensibles al calor, sobre el respiradero del horno o cerca de él, ya que pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno o el Cajón de Calentar y Retener (si hay).** Coloque siempre las parrillas del horno en el sitio deseado, cuando esté frío. Si hay que mover las parrillas cuando el horno está caliente, hágalo con extrema precaución. Use manoplas o agarraderas, y tome la parrilla con ambas manos para colocarla donde desee. No deje que las agarraderas hagan contacto con la llama del quemador del horno caliente o el interior de éste. Saque todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use el asador sin su complemento.** El asador y su charola ranurada permiten que escurra la grasa, y la mantienen alejada del intenso calor del asador.
- **No cubra la charola ranurada del asador o el Cajón de Calentar y Retener con hojas de aluminio.** La manteca y la grasa pueden encenderse.
- **No toque la bombilla de luz con un paño húmedo cuando esté caliente.** Hacerlo podría causar el estallido de la bombilla. Antes de quitar o reemplazar la bombilla, desconecte la estufa o apáguela para que no le llegue corriente.

Instrucciones importantes para la limpieza de su estufa

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas sus partes libres de grasa y evitar que se enciendan.** Preste atención especial al área debajo de cada quemador de superficie. Hay que mantener limpias las campanas de aireación del ventilador y los filtros de grasa. No permita que la grasa se acumule. La grasa que se deposita en el ventilador puede encenderse. Tome en cuenta las recomendaciones del fabricante de la campana.
- **Limpiadores y aerosoles**—Observe siempre las instrucciones de uso que recomiendan los fabricantes. Tome en cuenta el hecho que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría encenderse, lo cual a su vez podría provocar daños y/o lesiones.

Hornos autolimpiantes

- **Limpie en el ciclo autolimpiante solamente las partes del horno que aparecen en el manual del usuario.** Antes de hacer que el horno se autolimpie, quite la bandeja del asador y cualquier utensilio que se haya guardado en el horno.
- **No limpie la junta de empaque de la puerta del horno.** La junta de empaque de la puerta es de suma importancia para lograr que cierre herméticamente. Hay que obrar con mucho cuidado para no frotar, dañar ni mover la junta de empaque.
- **No usé limpiadores para hornos.** No use dentro ni alrededor del horno ningún tipo de limpiador para hornos ni ningún tipo de revestimiento protector para hornos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones del panel de control

LEA ESTAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE USAR EL HORNO. Para hacer uso de su horno de manera satisfactoria, familiarícese con las diversas funciones del horno, tal como se describen a continuación.

PARA CANCELAR FUNCIONES—

Se usa para cancelar cualquier función que se haya iniciado con anterioridad, a excepción de la hora del día y del minuterero. Para dejar de cocinar algo, hay que oprimir **CLEAR**.

HORNEAR—

Se usa para fijar la temperatura normal de horneado

ASADO VARIABLE—

Se usa para seleccionar la función de asado variable en el horno

LA FUNCION

DE LIMPIEZA—Se usa para seleccionar el ciclo de auto-limpieza

FLECHAS HACIA ARRIBA y ABAJO—Se usan junto con los botones de función para seleccionar la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el momento del cese de la cocción (cuando se programa la hora de dicho cese automático), la hora del día, la hora de la limpieza y el minuterero

RELOJ—Se usa para fijar la hora del día

LUCES INDICADORAS DE CARACTERISTICA—

Se encienden para mostrar cual característica está en uso.

DURACION DE LA COCCION—

Se usa para programar la duración del horneado.

SECCION DE APAGADO—

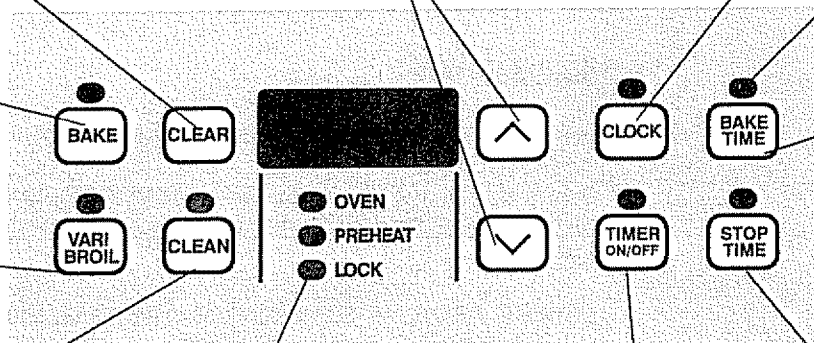
Se usa para colocar el tiempo en que concluirá el horneado o cocción. Puede ser usado con **BAKE TIME** para programar un ciclo de horneado pospuesto

REGLAJE DEL MINUTERO PARA ENCENDIDO/ APAGADO—

Se usa para reglar o cancelar el minuterero. El minuterero no inicia ni termina la cocción por sí mismo.

LUCES DE PRECALENTAMIENTO Y CIERRE DEL HORNO—

Las luces de **OVEN** se encenderán cada vez que el elemento del horno se encienda para mantener la temperatura seleccionada. La luz **PREHEAT** se iluminará cuando el horno se enciende por primera vez durante la operación, o si la temperatura se reajusta a un nivel más alto que el nivel de temperatura real. La luz **LOCK** se encenderá intermitentemente hasta que la puerta del horno se cierre cuando se está utilizando el ciclo de autolimpieza. La misma estará constantemente encendida -no intermitente- después de que la puerta se cierre.



Se puede programar el horno para:

- Horneado normalmente
- Horneado programado
- Asado variable
- Autolimpieza

Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un "bip" cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá un "bip". De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un control. Si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido **STOP TIME** nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un "bip". **Nota:** El control volverá a ser audible luego de una falla eléctrica.

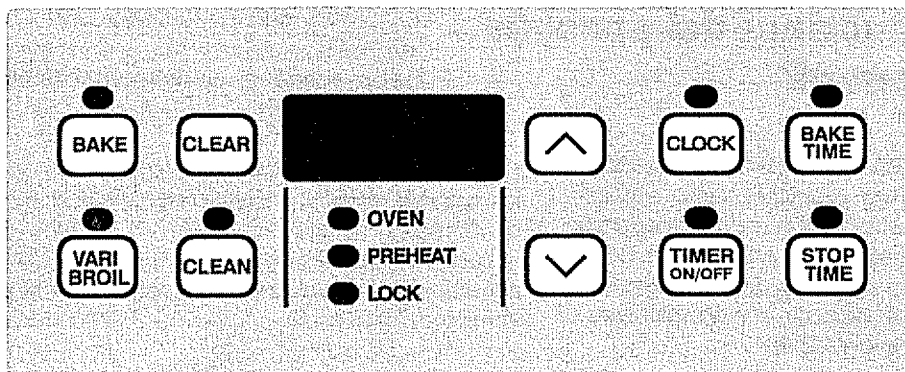
Conversión de temperaturas:

El control electrónico del horno se ha establecido en fábrica para que opere en °F (grados Fahrenheit). El horno puede programarse para cualquier temperatura de 170 a 550 grados F (65 a 287 grados centígrados).

Para cambiar la temperatura de grados °F a grados centígrados (grados °C °Celcius), o de grados °C a grados °F (el control no debe estar en ninguna modalidad de horneado o limpiar):

- 1 Oprima **VARI BROIL**. "— — —" aparecerá en la pantalla.
- 2 Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que HI aparezca en la pantalla.
- 3 Oprima y mantenga oprimido **VARI BROIL** hasta que grados °F o grados °C aparezca en la pantalla.
- 4 Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, para cambiar grados °F a grados °C, o grados °C a grados °F.
- 5 Oprima cualquier función para volver a operaciones normales.

Reglaje del reloj y del minuterero



Reglaje del reloj

Cuando se enchufe la estufa por primera vez, o cuando se interrumpa su suministro eléctrico, la pantalla se pondrá a parpadear "12:00".

1. Oprima **CLOCK**.
2. Dentro de cinco segundos oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, hasta que la hora correcta del día aparezca en la pantalla.

Nota: El reloj no se puede cambiar mientras se están llevando a cabo los ciclos de horneado o de autolimpieza.

Reglaje del minuterero

1. Oprima **TIMER ON/OFF**.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** para aumentar el tiempo en incrementos de 10 minutos. El minuterero puede ser colocado para cualquier cantidad de tiempo desde un minuto hasta 11 horas con 59 minutos.

Nota: si usted oprime la **FLECHA HACIA ABAJO** primero, el minuterero avanzará a 11 con 59 minutos.

3. La pantalla mostrará el minuterero disminuyendo de minuto en minuto hasta que sólo quede un minuto, entonces disminuirá en segundos.
4. Cuando el tiempo establecido haya concluido, el minuterero emitirá 3 tonos de sonido. De allí en adelante continuará emitiendo tres tonos de sonido cada 60 segundos hasta que se oprima **TIMER ON/OFF**.

Nota: El minuterero no inicia ni termina la cocción por sí mismo. Sirve como minuterero adicional en la cocina para anunciar que se ha cumplido el lapso de tiempo seleccionado. El minuterero se puede utilizar de manera independiente o durante cualquiera de las funciones de hornear o asar al horno. Cuando el minuterero se esté usando con cualquier otra modalidad, el mismo aparecerá en la pantalla. Para ver otras funciones oprima el botón correspondiente a la función que se desea.

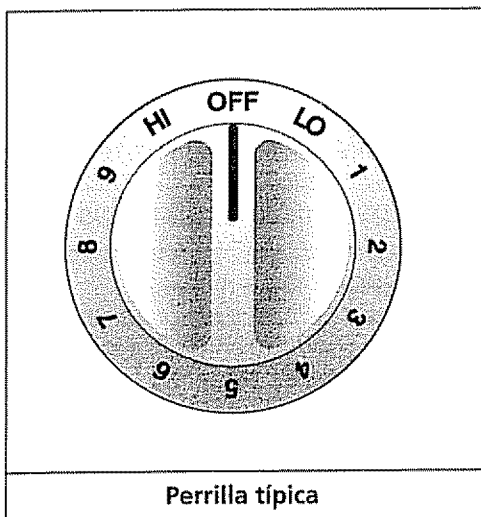
Para cambiar el minuterero mientras se está usando:

Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la cantidad de tiempo.

Para cancelar el minuterero antes de que termine de correr el tiempo asignado:

Oprima **TIMER ON/OFF**.

Ajuste de los controles de la superficie



Cómo hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador
2. Empuje la perilla de control y déle vuelta hasta el puesto deseado. Comience la mayoría de las operaciones de cocina con un reglaje más alto y luego cambie a un reglaje más bajo para terminar la cocción. Las perillas de control no tienen que ponerse exactamente en un punto particular. Utilice los indicios como guía y ajuste los controles según sea necesario.
3. Cuando la cocción se haya terminado, apague el elemento de superficie antes de quitar el utensilio de cocina. Nota: La luz indicadora de la superficie brillará cuando uno o más de los elementos están encendidos. Un vistazo rápido es una manera fácil de asegurarse de que todos los controles están apagados.

Los reglajes sugeridos en el cuadro abajo están basados en cocciones usando cazuelas de aluminio de peso mediano con tapas. Los reglajes pueden variar al usar otro tipo de utensilio.

Reglaje	Tipo de cocción
ALTO (HI)	Para comenzar la mayoría de alimentos, hervir agua, asar en cazuela
MEDIO ALTO (7-9)	Para continuar una ebullición rápida, freír, freír en aceite abundante
MEDIO (4-6)	Para mantener una ebullición lenta, espesar las salsas, cocer las verduras al vapor
MEDIO BAJO (1-3)	Para mantener la cocción, escalfar, guisar
FUEGO LENTO (LO)	Para mantener la comida caliente, derretir, cocer a fuego lento

Nota: El reglaje necesario para los mejores resultados de cocción será influido por el tamaño y tipo de utensilio que se emplea y por la cantidad y tipo de alimento que se cocina.

PRECAUCIÓN No coloque encima de una estufa encendida artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, sujetas-cucharas o envolturas de plástico. Estos artículos pueden derretirse o encenderse. Las agarraderas, las toallas o las cucharas de madera pueden encenderse si se las coloca demasiado cerca de los quemadores.

Antes de ajustar los controles del horno y del Cajón de Calentar y Retener

Ubicación del respiradero del horno

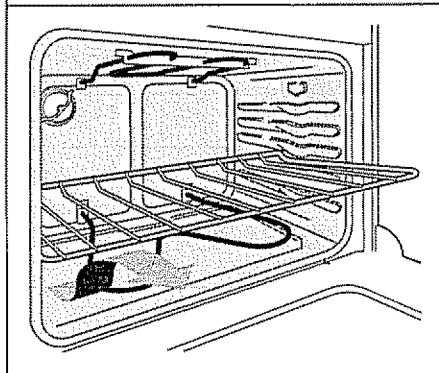
La ventilación del horno se ubica debajo del quemador posterior izquierdo. Cuando el horno está encendido, sale aire caliente por los respiraderos. Esta ventilación es necesaria para que los quemadores funcionen correctamente y para que se obtengan buenos resultados al hornear.

Cómo acomodar las parrillas del horno

Solamente deben acomodarse las parrillas del horno cuando este frío (antes de hacerlo funcionar). Protéjase siempre con mitones de cocina al usar el horno.

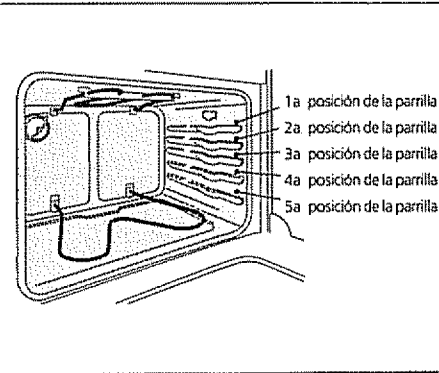
Para quitar y reacomodar las parrillas del horno

Para quitar una parrilla, tire de la parrilla hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y sáquela. **Para reacomodarla**, coloque la parrilla sobre las guías que se encuentran en las paredes del horno. Incline un poco la parte delantera de la parrilla y hágala deslizar de vuelta en su lugar.



Colocación de las parrillas del horno con 5 posiciones

Para hornear sobre 1 parrilla, colóquela en la posición 3 o 4. **Para hornear sobre 2 parrillas**, colóquelas en las posiciones 2 y 4.

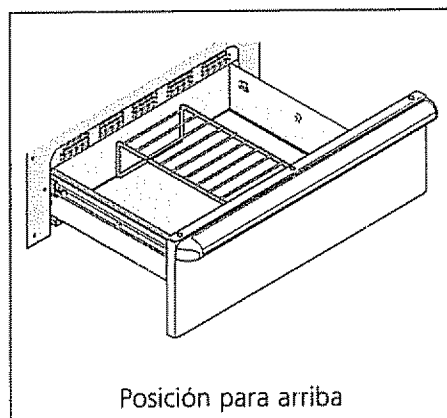


Colocación de la parrilla del Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos)

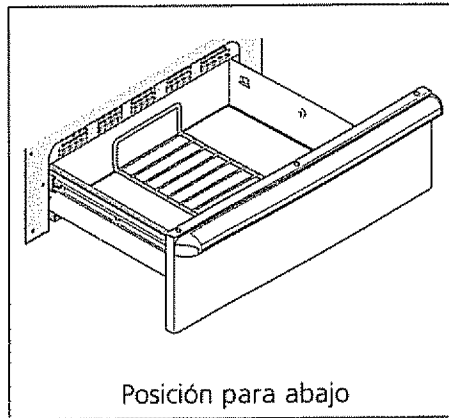
Ponga la parrilla del Cajón de Calentar y Retener en la posición vertical como se muestra abajo.

La parrilla se puede usar de dos maneras:

- En la **posición para arriba** para permitir la colocación de comidas pequeñas por debajo o por encima de la parrilla (por ejemplo, los panecillos o los bisquets por encima de la parrilla y un plato en cacerola por debajo).
- En la **posición para abajo** para permitir la colocación de comidas ligeras y la vajilla vacía (por ejemplo, los panecillos, los bollos y los platos).

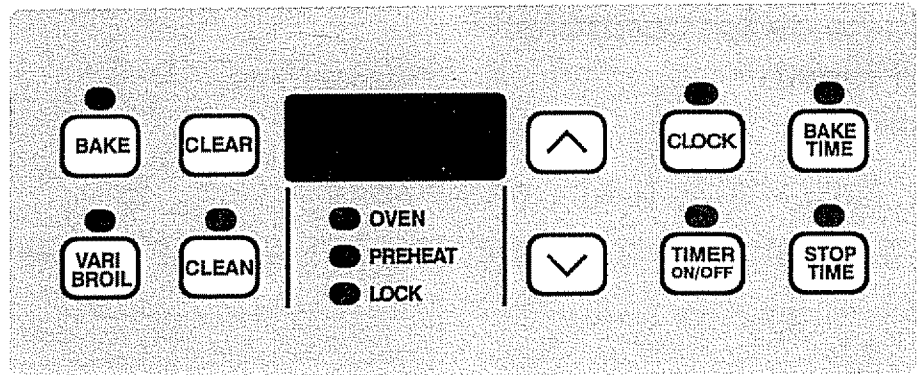


Posición para arriba



Posición para abajo

Ajuste de los controles del horno



Para reglar o cambiar la temperatura para horneado normal

Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde los 170°F hasta los 550°F (65°C a 287°C)

Para reglar los controles, siga estos pasos:

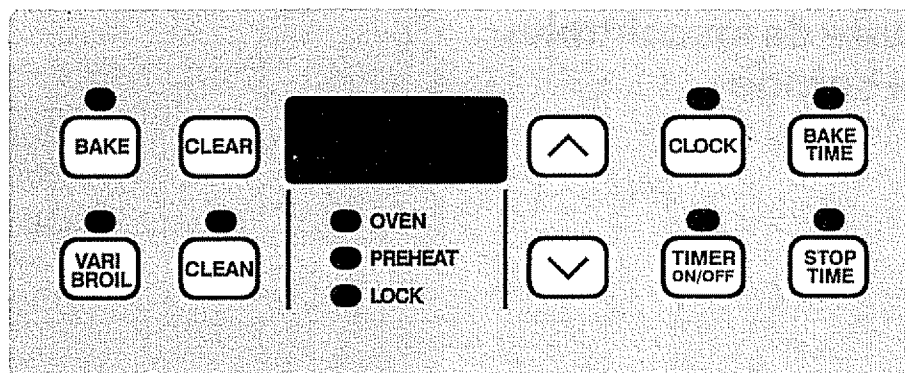
1. Oprima **BAKE**. "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, la pantalla mostrara 350°F (177°C). Manteniendo la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** oprimido se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5°F (1°C).
3. En cuanto se deje de oprimir la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** el horno comenzará a calentarse. Cuando el horno llegue a la temperatura seleccionada el control emitirá tres tonos de sonido.
4. Para cancelar la función de hornear, oprima **CLEAR**.

Cambio de temperatura una vez que se ha comenzado a hornear:

1. Si se está usando el minuterero oprima **BAKE** y asegúrese de que muestra la temperatura de hornear.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la temperatura seleccionada.

Ajuste de los controles del horno

(continúa)



PRECAUCION Obre con

precaución al hacer uso del minuterero automático. Uselo para cocinar carnes curadas o congeladas y con la mayoría de las frutas y las verduras. Hay que enfriar primero en el refrigerador alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, tales como leche, huevos, pescado, carne o aves. Incluso cuando se les ha enfriado de tal manera, no hay que dejar dichos alimentos en el horno durante más de 1 hora antes de empezar a cocinarlos y luego hay que sacarlos del horno prontamente cuando se haya completado la cocción.

Cómo reglar el minuterero automático (sincronización del tiempo de horneado)

BAKE TIME y **STOP TIME** controlan la sincronización del tiempo de horneado. El minuterero automático encenderá y apagará el horno a las horas que usted seleccione de antemano. Se puede programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente; o para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente.

Cómo programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno
3. Oprima **BAKE**.
4. Dentro de 5 segundos oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, la pantalla mostrará 350°F (177°C). Si continua oprimiendo la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5°F (1°C).
5. Oprima **BAKE TIME** y la pantalla mostrará "0:00" en forma intermitente.
6. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que el tiempo deseado para hornear aparezca en la pantalla.

Una vez que se han reglado los controles:

- a. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
- b. La temperatura del horno aparecerá en la pantalla.

Cuando el tiempo seleccionado de hornear se ha vencido:

- a. END aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá tres tonos de sonido cada 60 segundos hasta que se oprima **CLEAR**.

Cómo programar el horno para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente

Siga los pasos 1 a 6 descritos arriba, y LUEGO:

7. Oprima **STOP TIME** y la hora más temprana de terminar el horneado aparecerá en el panel.
8. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que la hora a la cual se desea que se apague el horno aparezca en el panel.
9. Una vez que se han seleccionado los controles, el control calcula la hora en que debe de comenzar a hornear para terminar a la hora que se ha establecido.

Cuando termine el período de hornear:

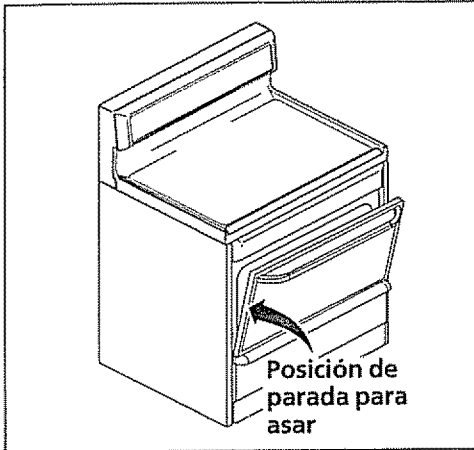
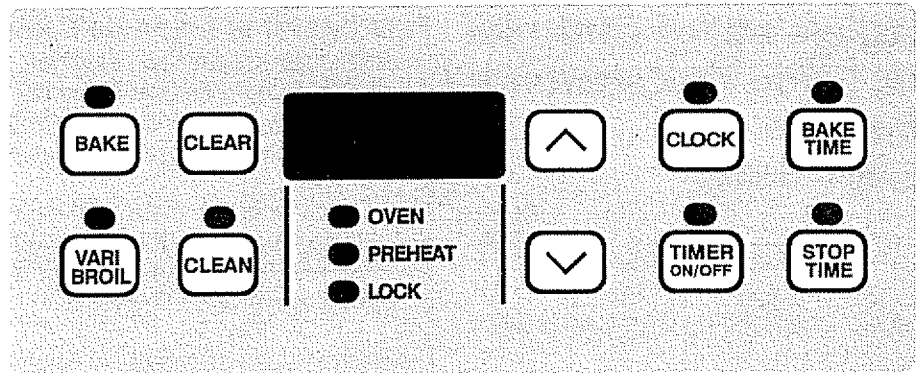
- a. END aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
- b. El control emitirá 3 tonos de sonido cada 60 segundos hasta que se oprima **CLEAR**.

Para cambiar la temperatura del horno o la duración de horneado una vez que el horno se ha encendido:

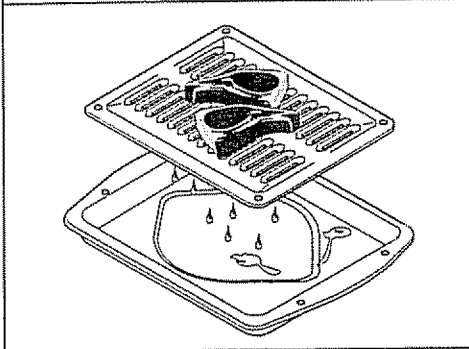
1. Oprima en el tablero la función que desea cambiar.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para ajustar su selección.

Ajuste de los controles del horno

(continúa)



La bandeja del asador y su charola ranurada permiten que la grasa que gotea de los alimentos no se quede estancada y esté alejada del calor excesivo de la resistencia superior. **NO** use la bandeja sin la charola ranurada. **NO cubra la charola ranurada con hojas de aluminio.** La grasa podría encenderse.



Asar

- 1 Acomode la parrilla del horno mientras el horno está todavía frío. Coloque la parrilla según se recomienda en la tabla siguiente.

Posición de la parrilla desde la parte superior	Alimentos
1	Bistecs casi crudos
2	Rebanadas de jamón, pescado, bistecs a término medio, hamburguesas y chuletas
3	Alimentos bien cocidos tales como pollo y langosta

- 2 Oprima **VARI BROIL**.
- 3 Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que la temperatura de asar que se desea aparezca en el panel. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que aparezca **HI** para asado a alta temperatura y la **FLECHA HACIA ABAJO** para asado a baja temperatura. La mayoría de las comidas pueden asarse a altas temperaturas (**HI**). Seleccione asado a bajas temperaturas (**LO**) para evitar dorar o secar excesivamente comidas que deben de quedar muy bien cocidas.
- 4 Coloque la charola ranurada sobre la bandeja del asador y ponga el alimento sobre la charola fría del asador. **NO** use la bandeja del asador sin su charola ranurada, ni cubra ésta con hojas de aluminio. La grasa podría encenderse.
- 5 Coloque la bandeja sobre la parrilla del horno. **Deje la puerta abierta a la posición de parada del asado mientras se hace el asado.**
- 6 Ase por un lado hasta que el alimento esté dorado; voltee y áselo por el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre hay que tirar de la parrilla hasta que se detenga en su posición de parada antes de voltear el alimento o retirarlo del horno.
- 7 Cuando haya terminado de asar, oprima **CLEAR**.

PRECAUCIÓN Si se enciende el fuego en el horno, deje la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, cúbralo con bicarbonato sódico, o use un extinguidor. **NO** arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina puede explotar.

Reglaje de los controles del Cajón de Calentar y Retener

(algunos modelos)

Use el Cajón de Calentar y Retener para mantener calientes las comidas tales como: los vegetales, las salsas, las carnes, guisados, bisquets y panecillos, bollos y platos de comida

El Cajón de Calentar y Retener está equipado con un picaporte que puede requerir un esfuerzo extra al abrir y cerrar el cajón.

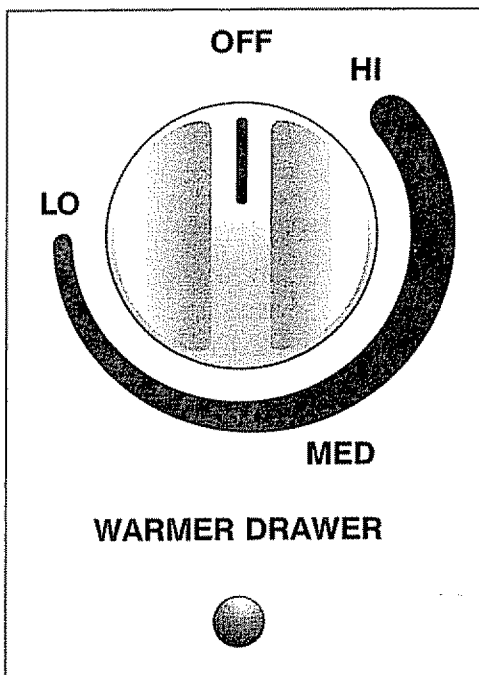


Diagrama de reglajes recomendados para la comida en el Cajón de Calentar y Retener

Comida	Reglaje
Asados (carne de vaca, cerdo, cordero)	MED
Chuletas de cerdo	HI
Tocino	HI
Hamburguesas	HI
Pollo	HI
Salsas	MED
Guisados	MED
Huevos	MED
Comidas Fritas	HI
Vegetales	MED
Pizza	HI
Bisquets	MED
Panecillos, blandos	LO
Panecillos, duros	MED
Bollos	MED
Platos vacíos	LO

Para operar el Cajón de Calentar y Retener

Su estufa está equipada con un Cajón de Calentar y Retener. El propósito del Cajón de Calentar y Retener es mantener las comidas cocinadas calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No se recomienda calentar la comida fría en el Cajón de Calentar y Retener.

Toda la comida que se mete en el Cajón de Calentar y Retener debe estar cubierta por una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en el cajón y dificultar la limpieza.**

Utilice en el Cajón de Calentar y Retener solamente vajilla y utensilios de cocina recomendados para uso en el horno.

PRECAUCION Siempre utilice cogedores de hoyas y guantes para el horno cuando se saca la comida del Cajón de Calentar y Retener ya que los utensilios y los platos estarán calientes.

Luz Indicadora

La luz indicadora se encuentra encima del control del termostato. Se enciende cuando el control está puesto, y sigue encendida hasta que se apague el control. El Cajón de Calentar y Retener no funciona durante el ciclo de autolimpieza. La luz indicadora no se encenderá durante el ciclo de autolimpieza.

Como reglar el control del termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura del Cajón de Calentar y Retener. Está ubicado en el panel de control. Para reglar el termostato, oprima y gire la perilla al reglaje deseado. Las temperaturas son aproximadas y se designan por Alto, Medio y Bajo.

1. Seleccione el reglaje de temperatura.
2. Para los resultados mejores, precaliente el cajón antes de meter la comida. Un cajón vacío se calentará en 15 minutos.
3. Cuando se ha terminado, gire el control de temperatura a OFF.

Selección de temperatura

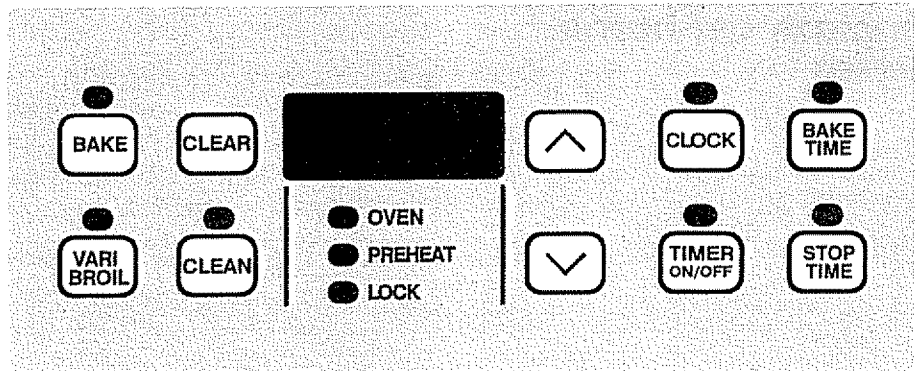
Consulte el diagrama en la columna al lado para los reglajes recomendados. Si una comida no consta en la lista, comience con el reglaje medio. Si se desea una textura más tostada, quite la tapa o el papel de aluminio.

La mayoría de las comidas pueden mantenerse a la temperatura para servir usando el reglaje medio.

Cuando una combinación de comidas se han de mantener calientes (por ejemplo, una carne con 2 vegetales y panecillos), utilice el reglaje alto.

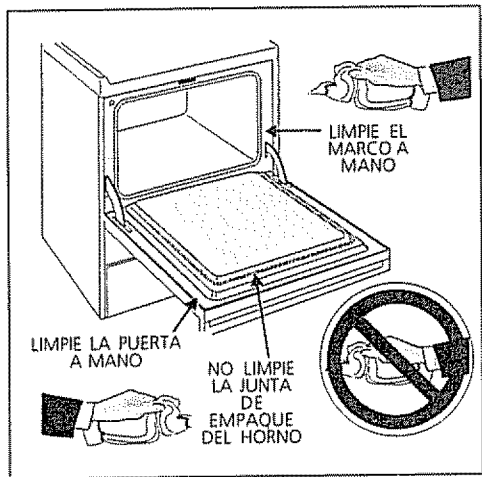
No abra el Cajón de Calentar y Retener sin necesidad mientras está en función para eliminar la pérdida de calor del cajón.

Limpeza del horno



⚠ PRECAUCION Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior de la estufa puede resultar muy caliente al tacto **NO** deje a niños pequeños solos cerca del aparato

⚠ PRECAUCION **NO** recubra las paredes del horno, sus parrillas, su fondo ni ninguna parte de la estufa con hojas de aluminio. El hacerlo destruirá la distribución del calor, producirá malos resultados al hornear y le causará daños permanentes al interior del horno (las hojas de aluminio se fundirán a la superficie interior del horno).



⚠ PRECAUCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún podría estar **MUY CALIENTE**.

Horno autolimpiante

Un horno autolimpiante se limpia a sí mismo a alta temperatura (mucho más alta que la requerida para cocinar), la cual elimina la suciedad completamente o la reduce hasta convertirla en un fino polvo de ceniza que se puede quitar con un paño húmedo

1. **Observe las siguientes precauciones de limpieza:**
 - Permita que el horno se enfríe antes de su prelimpieza
 - Póngase guantes de caucho al prelimpiar el horno y mientras limpie los residuos después de terminado el ciclo de autolimpieza
 - **NO** use limpiadores para hornos ni revestimientos protectores para hornos dentro o alrededor de ninguna parte del horno autolimpiante
 - **NO** limpie la junta de empaque de la puerta del horno. La tela tramada de la junta de empaque de la puerta es de esencial importancia para proporcionar hermeticidad. Hay que tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni quitar la junta de empaque
 - **NO** le aplique ningún agente limpiador a la junta de empaque del horno. El hacerlo podría causar daños.
2. **Saque la bandeja del asador y su charola ranurada, todos los utensilios y las hojas de aluminio que pueda haber. Estos artículos no pueden soportar la alta temperatura que se genera al autolimpiarse el horno.**
3. Se pueden dejar las parrillas en el horno o sacarse de él. Si las parrillas pasan por el ciclo de autolimpieza, se pondrán ligeramente azules y su acabado quedará mate. Después de haberse completado el ciclo de autolimpieza y dejado que se enfríe el horno, frote los bordes de las parrillas con papel encerado, o un paño que tenga una pequeña cantidad de aceite para bebés o para ensalada (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente en posición)
4. Quite todos los restos de derrames que haya en el espacio interior del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para ello, use agua caliente y jabonosa, y un paño. Los derrames de gran tamaño pueden causar que se despidan grandes cantidades de humo, o incluso llamaradas cuando se los expone a altas temperaturas. **NO** permita que derrames de alimentos con un gran contenido de azúcar o de ácido (tales como la leche, los tomates, el chucrut, los jugos de fruta o los rellenos para torta) permanezcan sobre la superficie ya que podrían causar la formación de manchas opacas, incluso después de que se limpien.
5. Limpie toda suciedad que se acumule en el marco del horno, el revestimiento que recubre la junta de empaque de la puerta y el área pequeña que se encuentra en la parte delantera central del lado inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar toda suciedad. Limpie con agua y jabón.

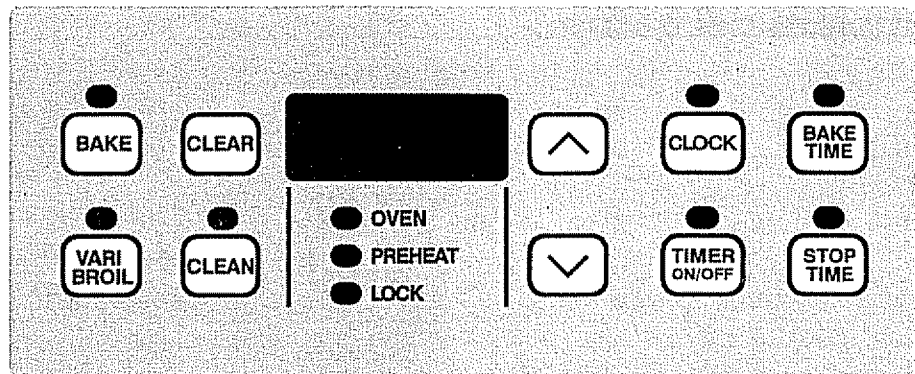
Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza

Si llegara a ser necesario detener o interrumpir un ciclo de limpieza debido al exceso de humo o a que se haya prendido fuego en el horno:

1. Oprima **CLEAR**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado por aproximadamente una hora y la luz "LOCK" se ha apagado completamente, se puede abrir el horno.
3. Corrija el problema que causó el humo
4. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que todos los problemas hayan sido corregidos

Limpieza del horno

(continúa)



PRECAUCION Hay que ser precavido al abrir la puerta del horno después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno cuando abra la puerta para permitir que escapen el aire caliente o el vapor

Cómo empezar el ciclo de auto-limpieza

Recomendamos un ciclo de auto-limpieza de 2 horas para **sucio liviano** y un ciclo de 3 horas para **sucio normal o de difícil eliminación** (con el fin de asegurar buenos resultados).

Cómo fijar los controles para el ciclo de auto-limpieza:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Oprima **CLEAN**. "— — —" aparece en la pantalla.
3. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que "3:00" aparezca en la pantalla para un ciclo de 3 horas, u oprima la **FLECHA HACIA ABAJO** hasta que "2:00" aparezca en la pantalla para un ciclo de 2 horas.
4. En cuanto se deje de oprimir la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**, CLN aparece en el pánel.
5. En cuanto estén fijados los controles, la cerradura impulsada por motor comenzará a operar automáticamente y la luz indicadora "LOCK" se volverá intermitente. **NO** abra la puerta mientras la luz está intermitente (se necesitan aproximadamente 15 segundos para finalizar el cierre).
6. La luz indicadora "LOCK" estará encendida hasta que el ciclo de limpieza esté completo o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.

Cuando el ciclo de autolimpieza esté completo:

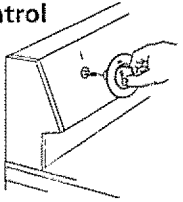
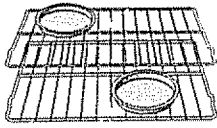
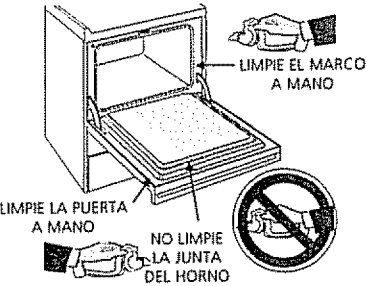
1. La hora del día aparecerá en la ventana de la pantalla y la luz "LOCK" seguirá encendida.
2. Una vez que el horno se ha enfriado por aproximadamente una hora y la luz "LOCK" se ha apagado, la puerta del horno se puede abrir.

PRECAUCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aun podría estar MUY CALIENTE.

Limpieza general

Limpieza de diversas partes de la estufa

Antes de limpiar cualquier parte de su estufa, asegúrese de que todos los controles se encuentren en la posición OFF (apagado) y la estufa esté fría. **Quite los derrames y toda suciedad tan pronto como sea posible. La limpieza frecuente reducirá la necesidad de hacer numerosas limpiezas a fondo en el futuro.**

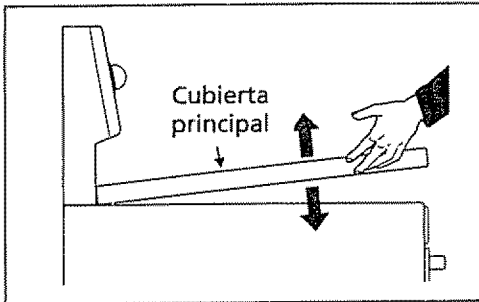
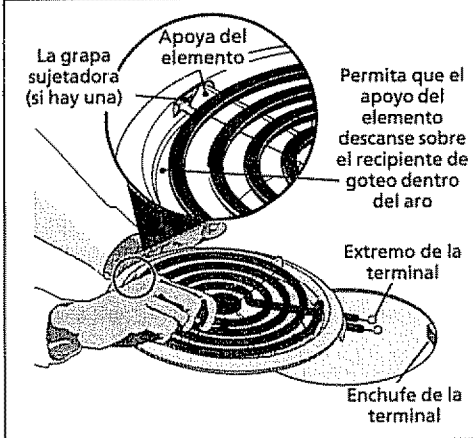
Superficies	Cómo limpiarlas
Aluminio (piezas de guarniciones) y vinilo	Lave con agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio
Vidrio, pintado y plástico Perillas de control, piezas de la unidad y guarniciones decorativas	<i>Para una limpieza general</i> , use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para suciedad más concentrada y acumulaciones de grasa</i> , aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use limpiadores abrasivos en cualquiera de estos materiales, ya que pueden rayar las superficies.
Panel de control 	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , ponga todos los controles en OFF y quite las perillas de control, tirando de cada una directamente hacia afuera de la espiga. Limpie según se explica arriba. Asegúrese de exprimir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando se limpia alrededor de los controles. El exceso de agua alrededor de los controles puede dañar el aparato. Para reinstalar las perillas después de limpiar, haga coincidir el lado plano del interior de la perilla con el de la espiga. Luego, meta la perilla a presión en su lugar.
Porcelana esmaltada Cubierta de la estufa, parte inferior de la cubierta, bandeja del asador y su complemento, revestimiento de la puerta, Cajón de Calentar y Retener (algunos modelos)	Si se restriegan suavemente con una almohadilla enjabonada, se quitará la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución que contenga partes iguales de agua limpia y amoníaco. De ser necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco, déjela durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo, y luego restriegue con una almohadilla rellena de jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. Quite todo el limpiador porque la porcelana podría dañarse la próxima vez que se caliente. Al limpiar la cubierta de la estufa, NO deben usarse rociadores para hornos.
Acero inoxidable, cromo Guarniciones decorativas	Limpie con agua caliente jabonosa y con una toalla para loza. Enjuague con agua limpia y un paño. Cubra las manchas persistentes durante 30 a 40 minutos con una toalla de papel empapada en amoníaco. Enjuague. Se sugiere usar limpiadores hechos especialmente para acero inoxidable. Asegúrese de enjuagar los limpiadores ya que pueden formarse manchas azuladas durante el calentamiento y no se podrán quitar después.
Parrillas del horno 	Se pueden dejar las parrillas en el horno o sacarse de él durante el ciclo de autolimpieza. Si las saca, use un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. Después de que el ciclo de auto-limpieza se haya completado, y el horno haya enfriado, refregue los lados de las rejillas con cera empapelado o un paño que contiene una cantidad pequeña de petróleo para bebés (esto hará que las rejillas deslicen con más facilidad).
La puerta del horno 	Se puede remover la puerta para limpiarla. Para limpiar la puerta del horno, lávela con agua jabonosa caliente y un paño limpio. NO hunda la puerta en el agua o limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecho de un material tejido que es esencial para un sello bueno. Tenga cuidado de no refregar, dañar o quitar la junta.

Limpieza general

(continúa)

⚠ PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa no esté caliente antes de quitar los elementos o los recipientes de goteos

Tenga cuidado de no doblar las puntas del borne al reinstalar los elementos después de limpiar



⚠ PRECAUCIÓN Al bajar la cubierta de la estufa, sostenga sus bordes con las puntas de los dedos solamente. Tenga mucho cuidado de no lastimarse los dedos. **NO** deje caer ni doble la cubierta de la estufa al levantarla o bajarla. Esto podría dañar la superficie.

Elementos y recipientes de goteo

Los elementos pueden ser desenchufados y quitados para hacer más fácil la limpieza de los recipientes de goteo. Los elementos se autolimpian cuando se encienden. Los alimentos derramados sobre un elemento caliente se quemarán y los alimentos derramados sobre un elemento frío pueden ser limpiados con un paño húmedo. Cualquier suciedad que permanezca se quemará la próxima vez que se use el elemento. **Nunca sumerja un elemento en agua.**

Para quitar los elementos y los recipientes de goteo

1. Levante la orilla del recipiente de goteo que está opuesta al extremo de la terminal. **Levante simultáneamente el elemento y el recipiente de goteo**, lo suficiente para librar la superficie de la estufa.
2. Mientras sostiene el recipiente de goteo y el elemento separe con cuidado el extremo de la terminal de su enchufe. **NO** quite el clip del recipiente de goteo

Para limpiar los recipientes de goteo

Lávalos en agua caliente con jabón o en el lavaplatos. Enjuáguelos y séquelos cuando aún están calientes. La suciedad o los alimentos quemados que sean difíciles de quitar, pueden limpiarse sumergiendo los recipientes de goteo por 20 minutos en un limpiador líquido ligeramente diluido o en una solución de agua y amoníaco después de haber sumergido los recipientes. **NO** use limpiadores abrasivos o esponjas de acero porque rayarán la superficie. Siempre enjuague con agua limpia y séquelos con un paño suave.

Para reinstalar los recipientes de goteo y los elementos

1. Deslice el extremo de la terminal en el elemento, a través de la apertura que existe en el recipiente de goteo
2. Alinee el soporte del elemento para que descansa en el aro interior del recipiente de goteo. Si su recipiente de goteo está equipado con un clip, alinee el soporte del elemento que está opuesto al extremo de la terminal, con la ranura que existe en el clip en su lugar
3. Después de que el elemento es colocado en el recipiente de goteo, alinee el extremo de la terminal con el enchufe de la terminal
4. Mantenga juntos y hasta donde sea posible nivelados, el elemento y el recipiente de goteo y empuje firmemente el extremo de la terminal adentro del enchufe de la misma. Asegúrese de que la terminal del elemento esté apropiadamente asentada dentro del enchufe de la terminal. Asegurese también de que el elemento esté nivelado para reducir el peligro de que las ollas o sartenes se deslicen o caigan.

Cómo levantar y bajar la cubierta para la limpieza

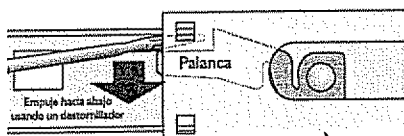
1. Sujete por los lados y levante la cubierta del frente. Levante la cubierta hasta donde se necesite para permitir el posicionamiento de las varillas de apoyo. Las **varillas abatibles** sostendrán la cubierta cuando esté levantada.
2. Limpie por debajo con un paño limpio y agua jabonosa y caliente; luego seque
3. Para bajar la cubierta, haga presión ligeramente sobre cada una de las varillas a fin de liberar el soporte. Sostenga la cubierta de la estufa y hágala deslizar de manera que cuadre con su marco

Limpieza general

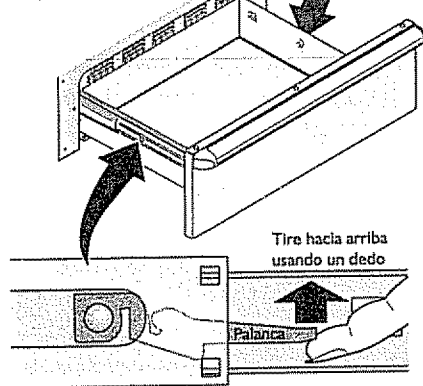
(continúa)

PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para almacenarla temporalmente en forma segura, acuéstela de manera que quede horizontal con su lado interior cara abajo.

Levante la puerta fuera de las dos bisagras de la puerta



Tire para arriba del pestillo deslizador izquierdo mientras se introduce un destornillador encima del pestillo derecho y empuje para abajo



ADVERTENCIA Peligro de choque eléctrico puede ocurrir y resultar en daños serios o la muerte. Desconecte el

electrodoméstico de la fuente de alimentación antes de limpiar y reparar el Cajón de Calentar y Retener.

Cómo quitar y reinstalar la puerta del horno

Cómo quitar la puerta del horno

- 1 Abra la puerta hasta un cuarto de abertura. Sujete la puerta firmemente a ambos lados y tire de ella hacia arriba separándola de sus bisagras
- 2 **Para limpiar la puerta del horno**, siga las instrucciones que se dan en la tabla de limpieza en la página 15

Cómo reinstalar la puerta del horno

- 1 Asegúrese de que los brazos de las bisagras estén abiertos a un cuarto de su extensión total. Tenga mucho cuidado si va a retirar las bisagras a mano pues podrían replegarse automáticamente contra el marco del horno y prensarle los dedos.
- 2 Sostenga la puerta por sus bordes cerca de la parte superior. Inserte los brazos de las bisagras en las ranuras que se encuentran en la parte inferior de la puerta.
- 3 Los brazos de las bisagras deberán entrar de manera pareja en las ranuras. Hay que insertar los brazos de las bisagras en las esquinas inferiores de la puerta empujando hasta donde alcancen.
- 4 Si la puerta no está alineada con el marco del horno, sáquela y repita los pasos arriba indicados.

Para quitar y reponer el Cajón de Calentar y Retener

Para quitar el Cajón de Calentar y Retener:

- 1 **PRECAUCIÓN** Apague la electricidad antes de quitar el Cajón de Calentar y Retener.
- 2 Abra el cajón a la posición de abertura completa.
- 3 Localice los pestillos en cada lado del Cajón de Calentar y Retener. El pestillo izquierdo es visible. Sin embargo el de la derecha no lo es y está ubicado dentro de los ralles deslizadores del cajón.
- 4 Tire para arriba del pestillo deslizador izquierdo mientras se introduce un destornillador por encima del pestillo derecho empujando para abajo.
- 5 Separe el cajón de la estufa.
- 6 Para limpiar el cajón, véase "Porcelana esmaltada" en el diagrama de limpieza en la página 15.

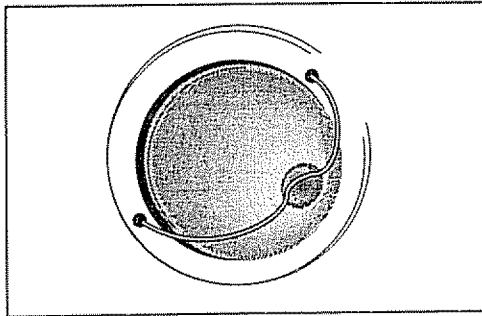
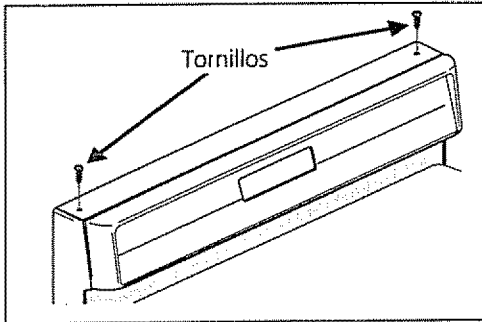
Para volver a poner el Cajón de Calentar y Retener:

- 1 Alinee los pestillos de los ralles en ambos lados del cajón con las ranuras en el cajón.
- 2 Introduzca el cajón en la estufa empujándolo.

Cómo cambiar las luces de la superficie y/o del horno

(algunos modelos)

PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desconectada y que todas sus partes estén FRIAS antes de cambiar las luces de la cubierta de la estufa o del horno. Use un guante con palma de cuero para protegerse contra la posible rotura del vidrio.



Cómo cambiar la luz de la superficie (algunos modelos)

1. Desconecte la electricidad o desenchufe la estufa.
2. Quite los (2) tornillos de cruz (Phillips®) que mantienen fija la cubierta y levántela para separarla.
3. Quite la bombilla haciéndola girar hacia atrás y hacia arriba. Instale la bombilla nueva deslizándola hacia abajo y haciéndola girar hacia el frente.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la luz y sujétela con (2) tornillos de cruz (Phillips®).

Cómo cambiar la luz del horno (algunos modelos)

En algunos modelos, la luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Algunos modelos tienen un interruptor ubicado en el panel de control para encender la luz. La luz del horno se encuentra en la parte posterior del horno y está cubierta con un protector sujetado por un alambre sujetador. El protector de vidrio debe estar colocado siempre que el horno esté siendo usado.

Cómo reemplazar la luz del horno:

1. Desconecte la electricidad o desenchufe la estufa.
2. Haga a un lado el alambre sujetador para soltar el protector de vidrio.
3. Reemplace la bombilla con una nueva, de 40 vatios para aparatos electrodomésticos.
4. Reinstale el protector de vidrio sobre la bombilla y coloque en su sitio el alambre sujetador.
5. Vuelva a conectar la electricidad (o enchufe de nuevo la estufa).
6. Reajuste el reloj, si lo tiene. Para hacerlo, vea la sección titulada **Reglaje del reloj y del minutero** en esta Manual del Usuario.

Ajuste de la temperatura del horno

Nota: Los ajustes no cambiarán la temperatura de auto-limpieza.

La temperatura en el horno se ha reglado en la fábrica. Al usar el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y las temperaturas en las recetas. Si Ud cree que el horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente, la temperatura se puede ajustar. Antes de ajustarla, pruebe una receta con una temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a determinar cuanto hay que ajustar.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Apriete **BAKE**.
2. Ponga la temperatura a 550°F (287°C) apretando y manteniendo apretado la **FLECHA HACIA ARRIBA**.
3. Dentro de dos segundos, apriete y mantenga apretado **BAKE** hasta que se enciende la pantalla especial de dos números. Suelte **BAKE**. La pantalla ahora indica la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original de la fábrica y la temperatura actual. Si el control del horno tiene calibración, "oo" aparece en la pantalla.
4. La temperatura ahora se puede ajustar para arriba o para abajo por 35°F (17°C), en pasos de 5°F (1°C), apretando y manteniendo apretado el botón de la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO**. Ajuste hasta que la cantidad de diferencia deseada aparezca en la pantalla.
5. Cuando se haya hecho el ajuste deseado, apriete **CLEAR** para volver a la hora del día. Cuando se ajusta la temperatura del horno, una señal de menos (-) aparece ante el número para indicar que el horno está menos caliente según la cantidad de grados que aparecen.

Lista para evitar las llamadas de servicio

Antes de llamar al servicio, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. En la lista se incluyen incidentes comunes que no son el resultado de fabricación o materiales defectuosos en el aparato electrodoméstico.

Este horno está equipado con un controlador electrónico de última moda. Entre sus características se cuenta con un sistema que diagnostica constantemente los circuitos del horno. Este controlador verifica constantemente los circuitos internos, así como varios circuitos del horno de gran importancia, para asegurarse de que todos estén funcionando correctamente. Si, en cualquier momento, alguno de estos sistemas llegara a fallar, el controlador terminaría la función afectada, emitiría una serie de "bips" y en la pantalla parpadearían códigos de error del F1 o F3.

PROBLEMA

POSIBLE CAUSA/SOLUCION

La estufa no está nivelada.

Mala instalación. Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla se nivele. Cuando la estufa esté nivelada, la superficie puede parecer desalineada si la cubierta no está nivelada.

Asegúrese de que el piso esté nivelado y que puede soportar adecuadamente la estufa.

Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o el desnivel del piso.

Los armarios de cocina mal alineados podrían dar la impresión que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén bien a escuadra y que haya suficiente espacio libre para la estufa.

No se puede mover el aparato fácilmente. Debe tenerse acceso a la estufa para darle servicio.

Los armarios no están bien a escuadra o quedaron muy apretados. Llamar a un ebanista para corregir el problema.

La alfombra interfiere con la estufa. Proporcionar suficiente espacio para que pueda levantarse la estufa por encima de la alfombra.

El control del horno emite un "bíp" y aparecen en la pantalla los códigos F1 o F3.

El control electrónico ha detectado una falla. Oprima **CLEAR** para que se despeje la pantalla y cesen los "bips". Vuelva a programar el horno. Si la falla continúa, apunte el código correspondiente a la falla, oprima **CLEAR**, y póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.

Los elementos están demasiado calientes o no lo suficientemente calientes.

El control incorrecto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.

La superficie no funciona.

Se emplean Utensilios demasiado ligeros o deformados. Utilice solamente los utensilios de cocina que son planos, equilibrados y de peso mediano o pesado. Los utensilios planos se calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de cocina y su peso afectan el calor. Los utensilios de peso mediano y peso pesado calientan de modo uniforme. Ya que los utensilios de peso ligero se calientan de manera desigual la comida se puede quemar fácilmente.

Falla de corriente. Véanse las instrucciones en la sección "El aparato no funciona en absoluto" en esta **Lista para evitar las llamadas de servicio**.

El control incorrecto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.

La luz (algunos modelos) del horno no funciona.

Reemplace o apriete la bombilla. Vea la sección intitulada **Cómo cambiar las luces de la superficie y/o del horno (algunos modelos)** de este Manual del Usuario para instrucciones.

El aparato no funciona en absoluto.

Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté enchufado correctamente en su toma de corriente.

La instalación eléctrica no está completa. Llame a su representante o agente de servicio autorizado.

Falla de corriente. Verifique si se pueden encender las luces de la casa. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.

El horno humea excesivamente cuando se asa usando la resistencia superior.	<p>Los controles no están correctamente reglados. Siga las instrucciones en la sección Ajuste de los controles del horno.</p> <hr/> <p>La puerta debería estar abierta a la posición para asar durante un asado.</p> <hr/> <p>La carne está demasiado cercana a la resistencia superior. Reacomode la parrilla para que haya suficiente espacio libre entre la carne y la resistencia.</p> <hr/> <p>No se preparó la carne adecuadamente. Quítele el exceso de grasa a la carne. Corte los bordes grasosos sobrantes en ángulo recto para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</p> <hr/> <p>La parrilla de la cazuela asadora está puesta al revés. La grasa no se escurve a la cazuela asadora. Siempre coloque la parrilla asadora por encima de la cazuela con las costillas para arriba y las ranuras para abajo para permitir el drenaje de la grasa a la cazuela.</p> <hr/> <p>El horno necesita ser limpiado. Se ha acumulado la grasa en las paredes del horno. Cuando se usa el asador con frecuencia, hay que limpiar el horno en forma regular. La grasa acumulada o las salpicaduras de comida causan humo en exceso.</p>
Malos resultados al hornear.	<p>Muchos factores influyen en los resultados al hornear. Asegúrese de ubicar las parrillas del horno adecuadamente. Ponga las cacerolas en el centro del horno y posicíonelas para que el aire pueda circular adecuadamente. Permite que el horno se precaliente ante de hornear. Es posible necesitar ajustar la duración del tiempo de hornear o la temperatura recomendados por la receta. Si usted piensa que el horno no esté bastante caliente o que esté demasiado caliente, consulte la sección Ajuste de la temperatura del horno en este Manual del Usuario.</p>
El ciclo de autolimpieza no funciona.	<p>Los controles no están debidamente ajustados. Siga las instrucciones de Limpieza del horno.</p> <hr/> <p>El ciclo de autolimpieza fue interrumpido. El tiempo para la detención debe ser reglado para 2 a 4 horas después del inicio. Siga los pasos que se dan en la parte intitulada "Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza", de la sección denominada Limpieza del horno.</p>
No se ha eliminado la suciedad completamente.	<p>No se limpió correctamente la parte inferior del frente, la parte superior del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta de empaque del horno. Estas partes no están en el área de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para quemar residuos. Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los residuos que se hayan quemado sobre las superficies se pueden limpiar con un cepillo de nilón duro y agua, o con un restregador de nilón. Tenga cuidado de no dañar la junta de empaque del horno.</p> <hr/> <p>Derrames demasiado grandes dentro del horno. Haga durar el ciclo de autolimpieza durante más tiempo.</p>
Hay llamas dentro del horno o sale humo del respiradero.	<p>Derrames demasiado grandes dentro del horno. Esto es normal, especialmente si se hornean tartas o cuando se acumula una gran cantidad de grasa en el fondo. Limpie dichos derrames antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si surgen llamas o hay demasiado humo, detenga el ciclo de autolimpieza y siga los pasos que se dan en la parte intitulada "Cómo detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza", de la sección denominada Limpieza del horno.</p>



GARANTÍA PARA UNA ESTUFA AUTÓNOMA

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, dentro de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte funciona indebidamente a causa de un defecto en materiales o fabricación, Sears la reparará-o la reemplazará, a nuestra discreción, sin costo alguno para el comprador.

Si este producto se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, las garantías indicadas arriba sólo tendrán vigencia durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA A SU DISPOSICIÓN CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO A USTED EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Para ampliar el valor de su estufa,
compre un Acuerdo de Mantenimiento (MA) Sears

Año de cobertura para el propietario	Primer año	Segundo año	Tercer año
1. Reemplazo de las partes defectuosas, excepto las unidades de vidrio radiante y superficie radiante.	W	MA	MA
2. Revisión anual de mantenimiento preventivo a petición suya.	MA	MA	MA

W - Garantía MA - Contrato de Mantenimiento

La estufas Kenmore han sido diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico moderno puede requerir alguna reparación de tiempo en tiempo. La garantía Sears, además del Acuerdo de Mantenimiento Sears, le brinda protección contra facturas inesperadas de reparación.

Arriba en la tabla se compara la garantía y el Acuerdo de Mantenimiento y se muestran los beneficios de tener un Acuerdo de Mantenimiento para su estufa Sears.

Póngase en contacto con su asociado de ventas Sears o con el Centro de Servicio Sears de la localidad hoy mismo y adquiera un Acuerdo de Mantenimiento Sears.

For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement call 1-800-827-6655.

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio - 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call

Au Canada pour tout le service ou les pièces - **1-800-665-4455**

For repair or replacement parts you need:

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio - 1-800-659-7084

For the location of a Sears Parts and Repair Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

**For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement
or to inquire about an existing Agreement:**

Call 9 am - 5 pm, Monday - Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of Sears.™